

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Le P'tit Barriot (Rouge) Vin De France 2019

Terroir : Caudiès de Fenouillèdes, 375 m d'altitude :

Sol : Schistes et Argile

Cépages : Syrah

Densité : 225X90 – 4500 pieds/ha – rendement: 36 hl/ha

Travail : Conversion en Agriculture Biologique en mars 2009
En Culture biodynamique depuis 2009
Sol : travail à la chenillette, à la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement,
Pulvérisation de plantes médicinales

Récolte : Manuelle, du 3 au 12 septembre

Vinification : Levures indigènes
Fermentation (14 jours), Macération semi-Carbonique
Elevage sur lies fines en foudre pendant 8 mois puis en cuve

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration, Manuelle

Caractères analytiques:

Degré= 12,5 %, sucres= 0,5 g/l, pH = 3,43 , AV = 0,85 mg/l SO₂T=34 mg/l