

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

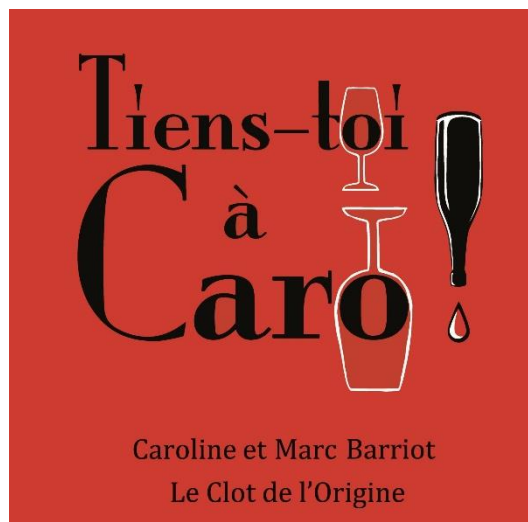
1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

06.75.03.71.71

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Tiens-Toi à Caro ! (Rouge) Vin De France 2020

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

Sol : Schistes et Argile

Cépages : Syrah

Densité : 225X90 – 4500 pieds/ha – rendement : 30 hl/ha

Travail : Conversion en Agriculture Biologique en mars 2015
En Culture biodynamique depuis 2015
Sol : travail à la chenillette, à la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement,
Pulvérisation de plantes médicinales

Récolte : Manuelle, du 3 septembre

Vinification : Levures indigènes
Fermentation (5 jours), Macération Carbonique
Elevage sur lies fines en Barriques de 6 vins pendant 3 mois

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration, Manuelle en octobre 2021

Caractères analytiques :

Degré= 12,5 %, sucres= 0,5 g/l, pH = 3,43, AV = 0,65 mg/l SO₂T=34 mg/l