

# CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : [contact@clotdelorigine.fr](mailto:contact@clotdelorigine.fr)

Site : [www.clotdelorigine.fr](http://www.clotdelorigine.fr)



*Le Trouble Fait*  
*Vin De France*  
**2019**

**Terroir :** Espira de l'Agly : Muscat Alexandrie – 1 ha – rendement: 15 hl/ha

Caudies : Merlot + syrah – 2 ha – rendement 25 hl/ha

**Sol :** argilo-calcaire – schistes

**Densité :** 0,90X2,50 – 4000 pieds/ha

**Travail :** Conversion en Agriculture Biologique en mai 2005 (blanc) et 2015 (rouge)

Domaine cultivé depuis 2004 En Culture biodynamique

Sol : travail à la chenillette, à la pioche

Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement +  
pulvérisations de plantes

**Récolte :** Manuelle, le 24 août (muscat) et fin août (merlot, syrah)

**Vinification :** Levures indigènes, Macération muscat d'Alexandrie grappes entières,  
pigé 4 semaines en cuve inox,

Pressurage direct merlot et syrah, fermentation cuve béton, élevage sur lies  
fines en barriques pendant 3 mois

**Mise en bouteille :** Sans collage ni filtration, Manuelle, février 2020

2 mg/l de soufre à la mise en bouteille selon analyse

## **Caractéristiques Organoleptiques :**

Vin Minéral aux arômes de fruits frais, fleurs blanches lilas, fleur de sureau.

Notes de grillé, suave, fin, avec une finale saline.

Compagnon idéal de votre apéritif, sur poisson, plats relevés.

Degré= 11,75 %, sucres= 0,5 g/l, AV = 0.58 g/l, ph = 3,11, SO2T = 39 mg/l