

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Le Trouble Fait
Vin De France
2020

Terroir : Espira de l'Agly : Muscat Alexandrie – 1,5 ha – rendement : 30 hl

Caudies : syrah – 1,5 ha – rendement 30 hl

Caudies : Sauvignon blanc, Macération, 1,5 ha – 30hl

Sol : argilo-calcaire – schistes

Densité : 0,90X2,50 – 4000 pieds/ha

Travail : Conversion en Agriculture Biologique en mai 2005 (*blanc*) et 2010 (*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, aout : muscat, sauvignon, syrah

Vinification : Levures indigènes, Macération Carbonique 4 semaines en cuve (muscat),

Pressurage direct syrah, fermentation cuve béton, élevage sur lies fines

en cuve béton et foudre 5 mois.

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

Ajout 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 = 12 % ; sucres = 0,5 g/l ; AV = 0.65 g/l ; ph = 3,19 ; SO2T = 55 mg/l