

LE P'TIT BARRIOT (Blanc) - Vin de France -

2022



Syrah
80%

Sauvignon
10%

Merlot
10%

Sol

-schistes noirs
-mica-schistes
-argilo-calcaire

Semis de couverts végétaux

Vigne

Travail :
Labour et déchaussage/an
Nettoyage pieds à la pioche

Traitements :
Soufre, cuivre et huile essentielles

Vendanges :
Manuelle 20/08 au 07/09

Cave

Vinification :

Pressurage direct, levures indigènes
Fermentation cuve béton

Elevage :

Cuve béton sur lies fines.

Mise en bouteille

Pas de collage ou de filtration
Ajout de soufre en fonction analyses

Assemblage et mise :

Juillet 2023



Vin minéral - légère salinité

Notes de Fruits rouges (groseilles)

Notes de grillé

Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif,
des fruits de mer, sur un poisson
ou une viande blanche



Caractères analytiques mars :

Degré = 12% ; sucres= 0,5 g/l ; AV = 0,45 g/l ; ph = 3,11 ; SO2T=30 mg/l

Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr

Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de L'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

