

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : contact@clotdelorigine.fr

Site : www.clotdelorigine.fr



Les Quilles Libres
Vin De France
2017

Terroir : Maury et Calce: 50 % Grenache Gris et Blanc – 2 ha – rendement: 12 hl/ha
Epira: 50 % Grenache Blanc

Sol : 2 Parcelles: Schistes noirs et Argilo-calcaire

Densité : 160X160 – 3300 pieds/ha

Travail : En Agriculture Biologique depuis millésime 2009
En Culture biodynamique depuis 2004
Sol : travail à la chenillette, à la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement + plantes médicinales

Récolte : Manuelle, le 15 aout (gre B), 03 septembre – Grenache gris

Vinification : Levures indigènes
Fermentation (60 jours) en barriques (3 vins minimum)
Elevage sur lies fines en barriques (8 mois)
Assemblage en cuve en juin 2018

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration,
Manuelle, août 2018
3 g de soufre à la mise en bouteille selon analyse

Caractères analytiques juin:

Degré= 12,5 %, sucres= 0,5 g/l, AV = 0.85 g/l, ph = 3,08, SO₂T = 22 mg/l