

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

2023



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 30/08

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 :
Juillet 2023

Mise :
Avril 2024



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 = 11,71 % ; sucres < 0,4 g/l ; pH = 3,12 ; AV = 0,30 g/l ; SO₂T = 35 mg/l



Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de L'Origine
2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

