

ORIGINAL (Blanc)

- Vin de France -

2023



Macabeu
80%

Merlot
20%

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 06/08 au 08/09

Cave

Vinification :

Pressurage direct, levures indigènes
Fermentation cuve béton

Elevage :

Cuve béton sur lies fines 6 mois

Mise en bouteille

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

Assemblage et mise :

Mai 2023



Vin minéral - légère salinité

Notes de Fruits frais (pêche blanche)

Notes de grillé

Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif,
sur un poisson ou une viande
blanche, fromages



Depuis 2009

Caractères analytiques mars :

Degré = 12,07 % ; sucres= 0,4 g/l ; AV = 0,48 g/l ; ph = 3,28 ; SO2T< 37 mg/l

www.clotdelorigine.fr

Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de L'Origine

2004 - 2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury



YouTube

