

- Vin de Macération -

LE TROUBLE FAIT (Blanc) - Vin de France -

2022



Syrah
40%

Sauvignon
30%

Muscat
30%

Sol

-schistes noirs
-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
Muscat 08/8
Sauvignon 21/8
Syrah 23/8

Cave

Vinification :

Macération 3 semaines pour
le muscat et le sauvignon
Pressurage direct pour la syrah

Elevage :

Cuve et foudre

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 fruités (ananas rôti)

Notes de Fruits à chair blanche

Notes de fleurs (sureau-iris-lilas)

Notes de grillé

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif,
Des plats épicés, asiatique,
des légumes de printemps et du
fromage.



Caractères analytiques mars :

Degré = 12 % ; sucres = 0,4 g/l ; AV = 0,77 g/l ; ph = 3,27 ; SO₂T = 29 mg/l

Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr

Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de L'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

