

# LE P'TIT BARRIOT (Rouge) - Vin de France -

2021



**Syrah**  
100%

## Cave

### Vinification :

Macération semi-carbonique  
fermentation 12 jours

### Elevage :

Cuve béton sur lies fines.

## Sol

-schistes  
-argilo

Semis de couverts végétaux

## Mise en bouteille

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

### Assemblage et mise :

**Juillet 2023**

## Vigne

### Travail :

Labour et déchaussage/an  
Nettoyage pieds à la pioche

### Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

### Vendanges :

Manuelle 28/08 au 03/09



Vin avec bel équilibre

Notes de Fruits rouge

Notes mentholées, eucalyptus

Belle acidité gourmande

## Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif

Des repas entre amis

Des repas estivaux, grillades, salades.



## Caractères analytiques mars :

Degré= 12,5 %, sucres= 0,4 g/l, pH = 3,44, AV = 0,77 mg/l SO2T=20 mg/l

Depuis 2009

[www.clotdelorigine.fr](http://www.clotdelorigine.fr)  
[Clotdelorigine@gmail.com](mailto:Clotdelorigine@gmail.com)

**Le Clot de L'Origine**

**2004 -2024**

1 Route de Lesquerde  
66 460 Maury

