

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

2022



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 2025

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= 12,44% ; sucres= 0,4 g/l ; pH = 3,54 ; AV = 0,84 mg/l ; 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

