

SOIF DE PLAISIR (Rouge) - Vin de France -

2023



Carignan
70%

Syrah
30%

Sol

-schistes bruns
-marnes schisteuses

Semis de couverts végétaux

Vigne

Travail :

Labour et déchaussage/an
Nettoyage pieds à la pioche

Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

Vendanges :

Manuelle début septembre

Cave

Vinification :

Egrappé
Fermentation en foudre 15 jours

Elevage :

Foudre sur lies fines.

Mise en bouteille

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

Assemblage et mise :

Juillet 2025



Vin minéral

Notes de Fruits rouges

Notes sauvages, sous-bois

Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif
Des repas entre amis
Des repas estivaux, grillades, salades,
charcuterie.



Caractères analytiques mars :

Degré = 12,46 % ; sucres= 0,4 g/l ; SO2 total= 30 mg/l ; pH = 3,48 ; AV = 0,70g/l

Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de l'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury



YouTube



Instagram