

# LES QUILLES LIBRES (Rouge)- Vin de France -

2023



**Grenache  
noir**  
70%

**Syrah**  
30%

## Cave

### Vinification :

Fermentation en foudre bois  
15 jours non égrappé, non foulé,  
pigeage  
Pigeage remontage

### Elevage :

en barrique 500L sur lies fines 8  
mois.

## Mise en bouteille

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

### Assemblage et mise :

Juillet 2025

## Sol

-schistes noir  
-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 mi-septembre



Vin gastronomique

Notes de Fruits noirs

Notes Arômes tertiaire

Belle acidité gourmande

## Accords mets-vins

Idéal pour les repas de gibier, de  
viande rouge



Depuis 2009

## Caractères analytiques mars :

Degré = 13,67 % ; sucres= 0,4 g/l ; AV = 0,46 g/l ; ph = 3,43 ; SO2T = 29 mg/l

[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



**You Tube**



Instagram