

# ***CLOT DE L'ORIGINE***

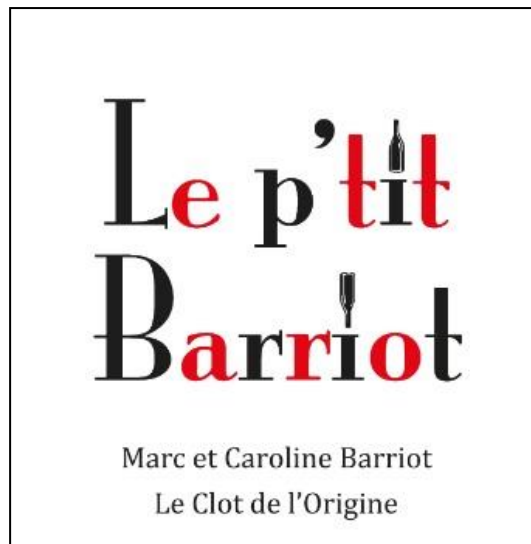
Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : [contact@clotdelorigine.fr](mailto:contact@clotdelorigine.fr)

Site : [www.clotdelorigine.fr](http://www.clotdelorigine.fr)



**Le P'tit Barriot (Rouge)  
Vin De France  
2017**

**Terroir :** Caudiès de Fenouillèdes, 375 m d'altitude :

**Sol :** Schistes et Argile

**Cépages :** Syrah

**Densité :** 225X90 – 4500 pieds/ha – rendement: 36 hl/ha

**Travail :** Conversion en Agriculture Biologique en mars 2009  
En Culture biodynamique depuis 2009  
Sol : travail à la chenillette, à la pioche  
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement,  
Pulvérisation de plantes médicinales

**Récolte :** Manuelle, du 8 au 15 septembre

**Vinification :** Levures indigènes  
Fermentation (12 jours), Macération semi-Carbonique  
Elevage sur lies fines en foudre pendant 8 mois puis en cuve

**Mise en bouteille :** Sans collage ni filtration, Manuelle

## **Caractères analytiques:**

Degré= 12,5 %, sucres= 0,5 g/l, pH = 3,43 , AV = 0,70 mg/l SO<sub>2</sub>T=34 mg/l