

# **CLOT DE L'ORIGINE**

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : [clotdelorigine@gmail.com](mailto:clotdelorigine@gmail.com)

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



*Les Quilles Libres*  
*Vin De France*  
**2017**

**Terroir :** Maury : 50 % Grenache Gris – 2 ha – rendement : 12 hl/ha  
Espira, Calce : 50 % Grenache Blanc

**Sol :** 2 Parcelles : Schistes noirs et Argilo-calcaire

**Densité :** 160X160 – 3300 pieds/ha

**Travail :** En Agriculture Biologique depuis millésime 2009  
En Culture biodynamique depuis 2004  
Sol : travail à la chenillette, à la pioche  
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement +  
Pulvérisations de plantes

**Récolte :** Manuelle, août grenache blanc et gris

**Vinification :** Levures indigènes  
Fermentation (60 jours) en barriques (3 vins)  
Elevage sur lies fines en barriques (8 mois)  
Assemblage en cuve en juin 2018

**Mise en bouteille :** Sans collage ni filtration,  
Manuelle, août 2018  
Ajout de soufre à la mise en bouteille selon analyse

**Caractères analytiques juin :**

Degré = 12,5 % ; sucres = 0,5 g/l ; AV = 0.85 g/l ; ph = 3,08 ; SO<sub>2</sub>T = 22 mg/l