

CLOT DE L'ORIGINE

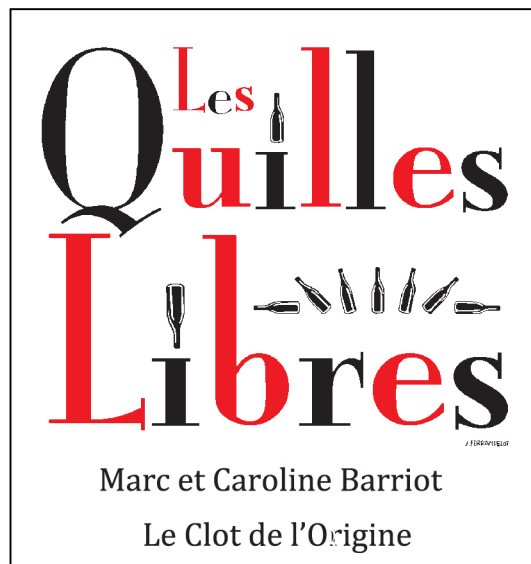
Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Les Quilles Libres
Vin De France
2016

Terroir : Maury : 60 % Grenache Noir, schistes noirs
30 % Syrah, marnes schisteuses
10 % Carignan noir, schistes noirs

Densité : 160X160 – 3300 pieds/ha

Travail : En Agriculture Biologique depuis millésime 2008
En Culture biodynamique depuis 2008
Sol : travail à la chenillette, à la pioche,
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement

Récolte : Manuelle, fin septembre – Grenache Noir, Carignan, Syrah

Vinification : Levures indigènes
Fermentation 18 jours en cuve tronconique bois,
Pigeage, remontage en fermentation
Elevage sur lies fines en barriques 12 mois plus 6 mois en cuve.

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration,
Manuelle, année juillet 2017
Ajout de soufre selon analyse

Caractères analytiques mai :

Degré = 14 % ; sucres = 0,9 g/l ; AV = 0.85 g/l ; ph = 3,51 ; SO2T = 22 mg/l