

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail: contact@clotdelorigine.fr

Site: www.clotdelorigine.fr



Marc et Caroline Barriot

Le Clot de l'Origine

L'Original Vin De France 2019

- Terroir :** Salses le Château : 90 % Macabeu – 2 ha – 30 hl/ha
Caudies de Fenouillèdes : 10 % Merlot – 1 ha – 30 hl/ha
- Sol :** Schistes noirs - mica-schistes - argilo-calcaire
- Densité :** 250X90 – 4000 pieds/ha
- Travail :** en Agriculture Biologique depuis millésime 2010
Pratique de la Culture biodynamique depuis 2010
Sol : travail à la chenillette, à la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement.
Pulvérisations de plantes médicinales sur le sol et le végétal.
- Récolte :** Manuelle, le 22 août – Macabeu /
30 août - Merlot
- Vinification :** Levures indigènes, Fermentation en en cuve béton
Elevage sur lies fines en béton pendant 6 mois.
- Mise en bouteille :** Sans collage ni filtration,
Assemblage et Mise en bouteille en février 2020
20 mg/l de soufre à la mise en bouteille selon analyse
- Caracteristiques organoleptiques :**
Vin Blanc minéral, avec des notes de fruits frais – pêche blanche,
Notes de grillé, légèrement salin, suave, avec une acidité gourmande.
Compagnon idéal des plats à base de poisson ou de viande blanche.
- Caractères analytiques mai :**
Degré= 12,21% ; sucres= 1 g/l ; AV = 0,54 g/l, ph = 3,27 ; SO2T=31 mg/l