

CLOT DE L'ORIGINE

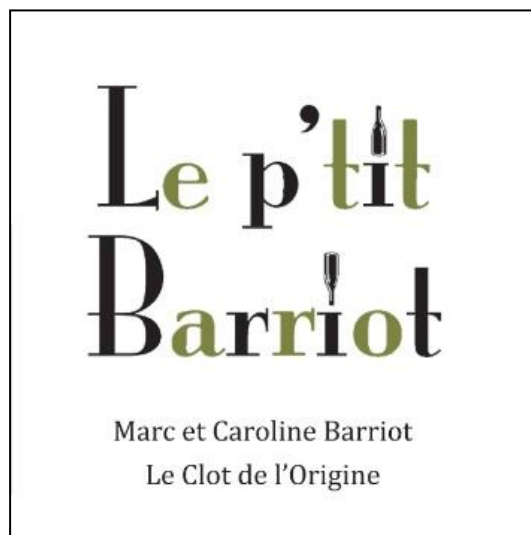
Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : contact@clotdelorigine.fr

Site : www.clotdelorigine.fr



Le P'tit Barriot (Blanc) Vin De France 2019

Terroir : Caudies - Syrah – 3 ha – 30 hl/ha – merlot 0,5 ha

Sol : Schistes noirs - mica-schistes - argilo-calcaire

Densité : 250X90– 4500 pieds/ha

Travail : en Agriculture Biologique depuis millésime 2010
Pratique de la Culture biodynamique depuis 2010
Sol : labour et déchaussage /an, nettoyage pieds a la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement.
Pulvérisations de plantes médicinales sur le sol et le végétal.

Récolte : Manuelle, du 30 août au 07 septembre – Syrah et merlot

Vinification : Pressurage direct, Levures indigènes, Fermentation en cuve béton
Elevage sur lies fines en cuve béton pendant 6 mois

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration,
Assemblage et Mise en bouteille février 2020
20 mg/l de soufre à la mise en bouteille selon analyse

Caractéristiques organoleptiques :

Vin Blanc minéral, avec des notes de fruits rouge (groseille),
Notes de grillé, légèrement salin, suave, avec une acidité gourmande.
Compagnon idéal de l'apéritif, sur un poisson ou une viande blanche.

Caractères analytiques mars :

Degré= 11,90% ; sucres= 3,5 g/l ; AV = 0,45 g/l, ph = 3,08 / SO2T=40 mg/l