

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : contact@clotdelorigine.fr

Site : www.clotdelorigine.fr



Soif de Plaisir
Vin De France
2016

Terroir : Estagel : Carignan 50 %
Caudies de Fenouilledes : Syrah 50 %

Sol : Schistes bruns, marnes schisteuses

Cépages : 50 % Carignan – exposition Nord – 1955
50 % Syrah – exposition Nord – 1975 et 1999

Densité : Carignan 170X170 – 3300 pieds/ha – rendement:12 hl/ha
Syrah 250X100 – 4000 pieds/ha – 36 hl/ha

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

Récolte : Manuelle, du 13 septembre au 25 septembre 2016

Vinification : Fermentation en Macération Carbonique
Levures indigènes
Elevage sur lies fines en foudre pendant 10 mois puis en cuve

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

Caractères analytiques :

Degré= 13 %, sucres= 0,5 g/l, SO2 total= 28 mg/l, pH = 3,44 , AV = 0,74g/l