

# **CLOT DE L'ORIGINE**

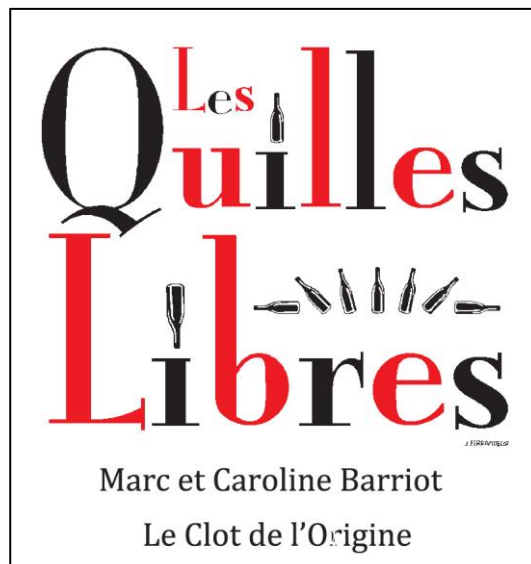
Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : [contact@clotdelorigine.fr](mailto:contact@clotdelorigine.fr)

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

**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, le 22 septembre – Grenache Noir, Carignan, Syrah

**Vinification :** Levures indigènes  
Fermentation 18 jours en cuve tronconique bois,  
Pigeage 3 fois  
Elevage sur lies fines en barriques 12 mois plus 6 mois en cuve.

**Mise en bouteille :** Sans collage ni filtration,  
Manuelle, année juillet 2017  
2 g de soufre à la mise en bouteille selon analyse

**Caractères analytiques mai :**  
Degré= 14 %, sucres= 0,9 g/l, AV = 0.85 g/l, ph = 3,51, SO<sub>2</sub>T = 22 mg/l