

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
2019

Terroir : Maury : 50 % Grenache Gris – 2 ha – rendement : 12 hl/ha
Espira, Calce : 50 % Grenache Blanc
Caudies : Syrah, Blanc de noir 3 hl

Sol : 2 Parcelles : Schistes noirs et Argilo-calcaire

Densité : 160X160 – 3300 pieds/ha

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

Récolte : Manuelle, aout grenache blanc et gris

Vinification : Levures indigènes
Fermentation (60 jours) en barriques (3 vins)
Elevage sur lies fines en barriques (8 mois)
Assemblage en cuve en juin 2020

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration,
Manuelle, mai 2021
Ajout de soufre à la mise en bouteille selon analyse

Caractères analytiques juin :

Degré = 12,5 % ; sucres = 0,5 g/l ; AV = 0.85 g/l ; ph = 3,08 ; SO₂T = 22 mg/l