

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Soif de Plaisir
Vin De France
2018

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 170 X170 – 3300 pieds/ha – rendement :12 hl/ha
Syrah 250 X100 – 4000 pieds/ha – 31 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

Récolte : Manuelle, début septembre 2018

Vinification : Fermentation en Macération Semi-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

Caractères analytiques :

Degré = 13 % ; sucres= 0,5 g/l ; SO2 total= 18 mg/l ; pH = 3,44 ; AV = 0,89g/l