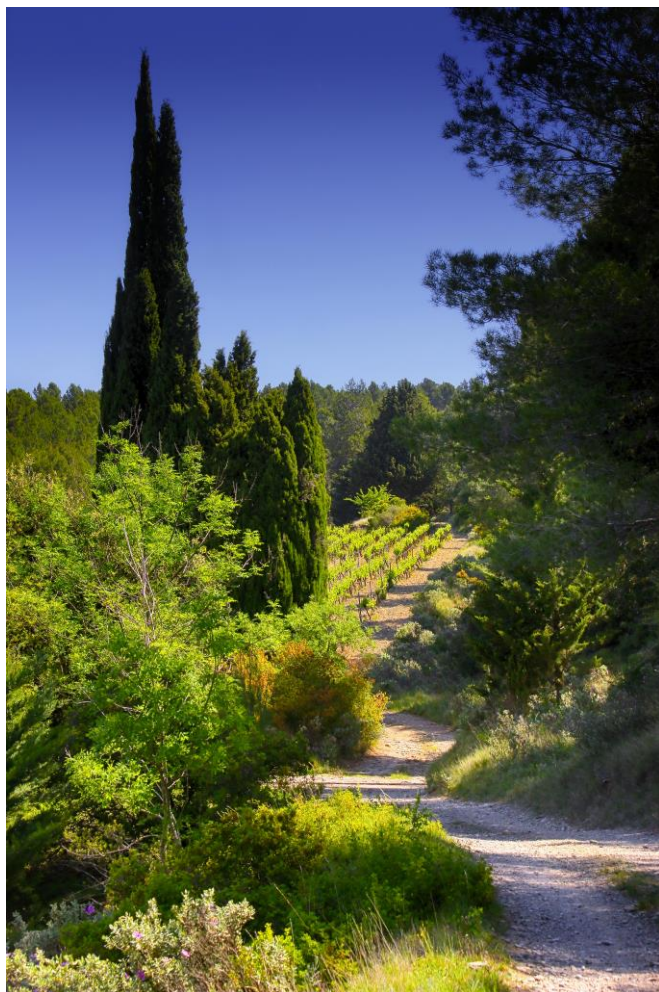




Le Clos du Pech Laurié – AOP Minervois 2019



Terroir et environnement : Au-dessus du Canal du midi, entre garrigue et pinède, dans le petit vallon du Pech Laurié, notre Clos s'exprime sur un sol calcaire caillouteux à grès jaune.

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Cépage : 80% Grenache et 20% Syrah. L'assemblage est déjà fait sur la parcelle

Vinification et élevage : Les vendanges sont manuelles
Vinification en baies entières à température constante de 27°C. En fin de fermentation, nous mettons le vin en barriques bourguignonnes d'un vin pendant 10 mois

Elevage : Ce vin n'a pas subi de collage. Avant la mise en bouteille, une filtration lâche a été effectuée afin de préserver au maximum les qualités gustatives du vin.

Mode cultural Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Dégustation : La macération carbonique apportent ses évocations délicates de fruits rouges et de mûre, et les dix mois de fût lèguent une douce cannelle qui se love sur des tanins puissants et serrés, aux accents encore rocailleux

SO2 TOTAL 52 mg/L

