

Clos de l'Anhel

"Les Terrassettes"

2012

TERROIR Sous-sol du Paléocène inférieur. Sols argilo-calcaires limoneux. Parcelles de vignes en terrasses. Altitude comprise entre 185 et 200 m. Exposition sud-est et nord-ouest. Terroir de Lagrasse.

CEPAGES Carignan 72%, Syrah 17%, Grenache noir 8%, Mourvèdre 3%

TRAVAIL DE LA VIGNE 160 heures de taille (les vignes sont taillées en gobelet et cordon de Royat). 80 heures de tracteur. 20 heures de machine à dos. 30 heures de pioche et de désherbage manuel. 30 heures d'ébourgeonnage. 10 heures d'écimage manuel. 24 heures de vendanges, 4800 heures de vent du nord. 2400 heures de vent marin. 500 mm de pluie. 3 nuits blanches. 336 verres de Corbières. Les vignes sont cultivées sans utilisation d'insecticide, ni de désherbant, en agriculture biologique certifiée Ecocert.

AGE DES VIGNES Carignan centenaire et de 69, 61,48, 40 ans, Grenache de 30 ans, 9 et de 6 ans, Syrah de 28 ans et de 10 ans, Mourvèdre 9 ans : cuvée multi générationnelle !

VINIFICATION Vendanges manuelles, les grappes sont égrenées et foulées. Cuvaision de 28-30 jours. 1 pigeage manuel chaque jour, jusqu'à immersion totale du chapeau de marc. Assemblage partiel des cépages à l'encuvage.

ELEVAGE en cuve à 100%.

POURCENTAGE D'ALCOOL 13.5 %