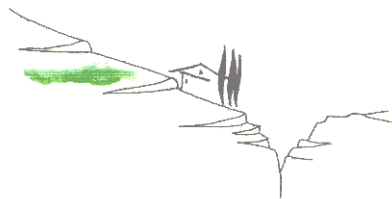


# Clos de l'Anhel



La fiche technique du "Lolo de l'Anhel" n'est pas vraiment technique !, mais nous l'avons voulu ainsi, en 2013.

Cependant voici les renseignements :

**TERROIR** Sous-sol du Paléocène inférieur. Sols argilo-calcaires graveleux. Parcelles de vignes en terrasses. Altitude comprise entre 200 et 225 m.

Exposition Nord-Ouest. Terroir de Lagrasse.

**CEPAGES** 81% de Carignan, 10 % de Syrah, 7% de Grenache noir et 2 % de Mourvèdre. 60% de vin de presse, tous cépages confondus et 40% de Carignan, vin de coule.

**TRAVAIL DE LA VIGNE** 145 heures de taille (les vignes sont taillées en gobelet et cordon de Royat). 60 heures de tracteur. 25 heures de machine à dos. 45 heures de pioche et de désherbage manuel. 40 heures d'ébourgeonnage. 15 heures d'écimage manuel. 24 heures de vendanges. 4800 heures de vent du Nord, le Cers. 2400 heures de vent marin. 700 mm de pluie. 2 nuits blanches. 295 verres de Corbières. Les vignes sont cultivées sans utilisation d'insecticide, ni de désherbant, en agriculture biologique certifiée par Ecocert.

**AGE DES VIGNES** Carignan de 40 à 70 ans, Syrah de 25 ans, Grenache de 27 ans, Mourvèdre de 9 ans.

**VINIFICATION** Vendanges manuelles, les grappes sont égrenées et foulées. Cuvaison de 20 jours. 2 pigeages manuels chaque jour, jusqu'à immersion totale du chapeau de marc. Assemblage des cépages à l'encuvage. Par ailleurs, nous utilisons un pressoir à dépression qui permet d'obtenir des presses très douces. Donc le « Lolo de l'Anhel » contient la totalité de ces vins de presse, complétée par une cuve de carignan.

**ELEVAGE** élevage en cuve à 100 %.