

Clos de l'Anhel

"Les Dimanches"

2013

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 Carignan 60 %, Syrah 30 %, Grenache 10 %
Cette cuvée se compose à 60 % de notre vieille vigne de Carignan (75 ans), elle n'est pas très généreuse en quantité, mais on lui pardonne grâce à la qualité de ses raisins!

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. 500 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 75 ans, Syrah de 25 et 13 ans, Grenache de 20 ans.

VINIFICATION Vendanges manuelles, les grappes sont égrenées et foulées. Cuvaïson de 20 à 25 jours. 2 pigeages manuels (ou 1 ou 0 selon mon humeur !) par jour, jusqu'à immersion totale du chapeau de marc.

ELEVAGE en cuve à 100 %. Cette cuvée est élevée uniquement en cuve. La recherche de complexité aromatique et de la finesse de tanins correspond à ce choix.

POURCENTAGE D'ALCOOL 13.5%