



LE CLOS DES JARRES Abrensis 2020

Le Clos des Jarres :

Au pied de la Montagne Noire, Le Clos des Jarres a été créé par Vivien Hemelsdael, courant 2010. Installé sur 25ha, en Agriculture Biologique et Biodynamique, Vivien souhaite, par le travail du sol et le respect de la plante, laisser s'exprimer ses vignes et leurs différents terroirs au travers des vins.

Abrensis 2020

Cuvée de plaisir, Abrensis constitue la cuvée cœur de gamme du Clos des Jarres issu des différentes parcelles du domaine. Dominé par des arômes de fraises, de griottes et de thym, il surprendra et séduira par sa bouche droite et souple.

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac Rouge

Nom de Cuvée / Millésime : Abrensis 2020

Cépages :

Grenache 50% , Syrah 30 % , Carignan 20 % ,

Age moyen des vignes : 25 ans

Terroir : Sous sol : Calcaire. Sols argilo-graveleux, altitude 170 à 200m

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cagettes. Cuvaïson 100% égrappé entre 1 et 3 semaines. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage 10 mois sur lies ; 90% en cuve, 10% en fût de chêne. Pas de collage ni filtration.

Volume disponible : 10 000 bouteilles.

SO2 Total : 10 mg/l (analyse sur demande)

Certification : Ecocert (bio) Demeter (biodynamie)

LE CLOS DES JARRES

HEMELSDAEL Vivien, 0033 (0)6 31 34 79 90 / 0033 (0)4 68 76 55 39

Le Tinal d'Abrens, 5 rue de la Voie Romaine

11160 Caunes Minervois

leclosdesjarres@orange.fr - www.leclosdesjarres.fr

N° SIRET: 52142579300010 / N°TVA: FR04521425793