



# LE CLOS DES JARRES

## Attraction Rouge 2021

### 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.

### *Attraction 2021*

Dernière née du Clos des Jarres, Attraction nous fait voyager. Issu d'un assemblage improbable ou chacun des deux cépages parvient à s'exprimer, ce vin est plein, profond et complexe.

**Appellation :** IGP Coteaux de Peyriac Rouge

**Nom de Cuvée / Millésime :** Attraction 2021

**Cépages :**

Pinot Noir 60%, Petit Verdot 40%

**Age moyen des vignes :** 6 ans

**Terroir :** Sous sol : Calcaire. Sols argilo-graveleux, altitude 175m

**Vendanges et vinification :**

Vendanges manuelles en cagettes. Cuvaision 100% égrappé de 2 semaines en cuve tronconique bois. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage 10 mois sur lies en cuve tronconique bois. Pas de collage ni filtration.

**Volume disponible :** 1 600 bouteilles.

**SO2 Total :** 27 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](http://www.leclosdesjarres.fr)

N° SIRET: 52142579300010 / N°TVA: FR04521425793