



LE CLOS DES JARRES

Tralari 2023

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.

TRALARI 2023

Uniquement conditionné en Bibs et Kegs, Tralari est un vin rempli de fantaisie pour une consommation quotidienne ou festive. Tralari est plein de fruit et de fraîcheur, tout en légèreté, pour une consommation saine à un prix tout doux ! Cette cuvée se décline dans les couleurs.

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac

Nom de Cuvée/ Millésime: Tralari 2023

Cépages :
Tralari Rouge : Grenache 35 %, Syrah 35 %, Carignan 30 %
Tralari Rosé : Grenache 70%, Syrah 30%
Tralari Blanc : Chardonnay 60%, Grenache Blanc 40%

Age moyen des vignes : 20 ans

Terroir : Sous sol Calcaire. Sols argilo-graveleux, altitude 160 à 180m

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cagettes de raisins tout juste mûrs. Fermentations en levures/bactéries indigènes et élevage en cuve de 4 à 8 mois. Filtration sur plaques stériles.

Pour le rouge ; Macération courtes, 8 à 12 jours.

Pour le rosé et le Blanc : pressurage direct.

Volume vinifié : Conditionné au fur et à mesure de l'année, Rouge disponible toute l'année, le blanc et rosé au printemps/été

Certification : Ecocert (bio), les raisins et les vins sont Demeter avant conditionnement

SO2 Total : entre 10 et 40 mg/l suivant la date de conditionnement (analyse officielle disponible sur demande)

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