



LE CLOS DES JARRES

Origines 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.

Origines 2021

Issu de la plus vieille parcelle du domaine, en complantation, Origines doit se rapprocher de ce que pouvait faire les "anciens" lorsqu'ils ne travaillaient qu'une seule parcelle pour leur consommation personnelle...Ici, chaque cépage apporte sa spécificité pour former un vin d'une grande complexité. Tout en élégance et en longueur, dominé par la fraîcheur, dompté par l'élevage en jarres, Origines ne laissera personne indifférent !

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac Rouge

Nom de Cuvée / Millésime : Origines 2021

Cépages :

COMPLANTATION : Grenache gris 50 %, Cinsault 18 %, Mourvèdre 15 %, Carignan 8 %, Grenache noir 5 %, Carignan blanc, Alicante, Clairette blanche et Grenache blanc

Age moyen des vignes : 90 ans

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

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cassettes. Cuvaison 1 mois égrappé en cuve. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage sur lies en jarres de terre cuite de 140 litres pendant 11 mois. Pas de collage ni filtration.

Volume vinifié : 1 800 bouteilles

SO2 Total : <9 mg/l

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