



LE CLOS DES JARRES

EnVie 2019

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.

EnVie 2019

Élevé d'abord en fûts de chêne puis en Jarres en Grès, cette cuvée repose sur une structure plus imposante qu'Abrensis, sa rondeur s'impose dès le nez ou les arômes de fruits noirs et d'épices dominant. La souplesse des tanins enrobe une bouche très longue et toute en finesse qui s'attarde sur une très jolie fraîcheur.

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac Rouge

Nom de Cuvée / Millésime : EnVie 2019

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

Age moyen des vignes : 45 ans

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

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cagettes. Cuvaïson Cuvaïson 100% égrappé entre 2 et 5 semaines. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage sur lies en foudre, demi muïds et fûts de plusieurs vins pendant 10 mois puis 1 an en jarres en grès. Pas de collage ni filtration.

Volume vinifié : 4 000 bouteilles

SO2 Total : < 9 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