



LE CLOS DES JARRES Illusions 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.

Illusions 2023

Rosé profond, ou rouge léger, chacun aura son avis sur sa couleur, mais tout le monde sera d'accord sur les arômes de groseilles et de romarin qui s'en dégage ! En 2023, le Rosé devient Illusions pour surprendre chacun de vos sens.

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac Rosé

Nom de Cuvée / Millésime : Illusions 2023

Cépages :

Vermentino 80 % Grenache Noir 20%.

Age moyen des vignes : 15 ans

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

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage direct du Vermentino puis infusions des baies de grenache dans le jus pendant 1 semaine. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage 6 mois sur lies en cuve. Pas de collage ni filtration.

Volume disponible : 2 500 bouteilles.

SO2 Total : 19 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