



LE CLOS DES JARRES Insouciance 2022

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.

Insouciance 2022

Premier vin rouge du Clos des Jarres en bouteilles, Insouciance saura surprendre et séduire. Plein de fruits, frais et gouleyant, Insouciance est parfait pour accompagner tout moment de convivialité, des grillades au vin unique sur un repas.

Appellation : IGP Coteaux de Peyriac Rouge

Millésime : 2022

Nom de Cuvée : Insouciance

Cépages : Caladoc 70% -Merlot 30%

Age moyen des vignes : 25 ans

Terroir : Caladoc : Sous sol de Calcaire dur à alvéolines de l'Illerdien, sol sablo-argileux avec éclats de calcaires de 30 à 60 cm de profondeur, altitude 175m, exposition nord.

Merlot : Bas de coteaux sur une transition de sols argilo-graveleux et d'alluvions fines, altitude 145m, exposition nord.

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en cagettes. Raisins égrappés, avec réincorporation des rafles à 30%. 12 à 15 jours de macération. Fermentations en levures/bactéries indigènes. Elevage 1 an sur lies en cuve. Pas de collage ni filtration.

Volume disponible : 10 000 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