



Côtes du Roussillon

Le Clos 2022

75% Grenache noir - 25% syrah

Sol rouge méditerranéen sur socle calcaire des Corbières.

45 000 Bouteilles Bordelaise tradition

Bouchons Noma Bio

Vegan : NON

Certification Bio : oui

Vendanges manuelles tri sur la parcelle, égrappée. Macération traditionnelle de 15 jours avec pigeage quotidien.

Dégustation : Profond, lumineux, brillant, il exprime à l'aération des notes de fraise et de mûre. Souple à l'attaque, friande la bouche s'exprime sur la cerise et la confiture de mûres.

Analyses :

-Acidité Totale : 2.88 gH₂SO₄/l

-Acidité Volatile : 0.50 gH₂SO₄/l

-Glucose/Fructose : <1 g/l

-SO₂ Total: 48 mg/l

-SO₂ Libre: 23 mg/l

-Alcool : 14.51 %vol

-Alcool sur l'étiquette : 14%

-PH: 3.68

- Mis en bouteille le 14/02/2024





Côtes du Roussillon Villages

Henri Boudau 2021

70% syrah - 30% grenache noir

Sol rouge méditerranéen sur socle calcaire des Corbières.

20 000 Bouteilles Bordelaise Tradition

Bouchons 44/24 Naturel 1^{er}

Vegan : NON

Certification Bio : oui

Vendanges manuelles tri sur la parcelle, égrappée. Macération traditionnelle de 21 jours avec pigeage quotidien, sur les deux cépages.

Elevage de douze mois en barriques de chêne Français.

Dégustation : Robe rubis profond aux reflets violines. Nez intense et élégant mêlant fruits, épices et finesse du boisé. Attaque plaisante, du gras, de la structure sur des notes toastées et un fruit très présent.

Analyses :

- Acidité Totale : 3.56 gH₂SO₄/l
- Acidité Volatile : 0.62 gH₂SO₄/l
- Glucose/Fructose : <1 g/l
- SO₂ Total: 55 mg/l
- SO₂ Libre: 17 mg/l
- Alcool : 14.50 %vol
- Alcool sur l'étiquette : 14%
- PH : 3.45
- Mis en bouteille le 03/10/2023

