

## Fiche Technique :

### **Né du vent, 2017, AOP Corbières rouge**

Vin d'une grande buvabilité, porté sur les fruits noirs.

#### **Géologie :**

Sols tertiaires argilo-calcaire et marnes schisteuses

#### **Parcellaires :**

Coteaux situés à 280m d'altitude exposés sud-est

#### **Cépages :**

Grenache (40%), Carignan (40%), Syrah (20%)

#### **Vendanges :**

Manuelles, transport en caissettes

#### **Vinification :**

Fermentation et macération en baies éraflées-foulées

Extraction par remontage

Macération 4 semaines

#### **Elevage :**

6 mois en cuve béton après assemblage

#### **Mise en bouteille :**

14 000 bouteilles le 07/05/2017

#### **Caractéristiques analytiques :**

TAV : 14,48 % vol

G+F : nd

AT : 3,31 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

S02 total : 42 mg/l

S02 libre : 20 mg/l

pH : 3,46

#### **Conduite des vignes :**

Enherbement permanent depuis 2010

Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018

#### **Rendement :**

22 hl/ha

