



# Clos Maïa

## Clos Maïa Rouge 2024

---

A la vigne :

Grenache, un peu de Carignan et mélange de vieux cépages CÉillade - Cinsault - Terret Bourret noir – Aramon ... Culture sans produit chimique, sans pesticide, ni insecticide. Le premier objectif est de structurer le sol et favoriser la vie afin de créer un équilibre entre le végétal et son sol. Nous utilisons la prophylaxie en aérant la zone fructifère et le feuillage ; de cette façon, nous limitons les attaques cryptogamiques et obtenons plus d'équilibre. Objectif de rendement : 35 hL/Ha

Les vendanges :

Récolte à la main en caissettes ajourées de 32 kg. Tri exigeant effectué à la coupe par les vendangeurs.

A la cave :

La vinification se fait en grappes entières et égrappées, avec les levures indigènes en cuve béton. Soutirage après la fermentation alcoolique afin d'enclencher sa malo-lactique en foudre de 20 hL. L'élevage dure environ 1 an et demi.

AOC Terrasses du Larzac

Prod : 5000 btls/an



Laval Géraldine vigneronne à La Vacquerie (Larzac) - 06.12.83.42.89 - closmaia@hotmail.fr