



Clos Maïa

## Le petit Clos Maïa 2024

---

- A la vigne :                    Syrah, Grenache et Carignan, Cinsault.  
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 : 40 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 :                        Fermentation alcoolique en grappes entières et égrappées, extraction légère en cuve béton. Nous n'utilisons ni levure commerciale ni enzyme. Le vin est soutiré après sa fermentation malo-lactique puis il va s'affiner en cuve béton pendant environ 1 an. On utilise ensuite la gravité pour la mise en bouteille.

IGP Hérault

Production : 13 000 btls

3<sup>ème</sup> année de conversion bio dûe à l'entrée d'une nouvelle parcelle

