



CLOS HENRI  
VINEYARD

*Patience*

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



## DÉGUSTATION

Notre vendange récoltée tardivement, « Patience », allie les influences du Vieux Monde aux charmes du Nouveau. Des arômes de zeste de mandarine, de melon confit et de pain d'épices s'associent à des notes de vanille. En bouche, l'acidité naturelle du Sauvignon blanc équilibre le moelleux de ce vin et laisse une finale intense et appétissante.

## FICHE TECHNIQUE

Climat : Maritime sec avec des journées douces et ensoleillées et des nuits fraîches

Sol : Graves de Greywacke (galets roulés) / Parcelle Joséphine

Rendement : 3t/ha

Alcool : 11,5%

Sucres résiduels : 173g/L

Potentiel de garde : 8-10 ans (ou tant que votre patience tiendra)

Accords mets & vin : fromages, crumble aux pommes/feijoa, tarte aux pommes

## VITICULTURE

Dans la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité pour encourager une concurrence saine entre les vignes et limiter leur vigueur. Ce contrôle naturel pousse la vigne à mettre plus d'énergie dans les raisins, plutôt que dans sa canopée, concentrant ainsi les baies. La culture à sec (sans irrigation) force les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sol, ce qui permet d'obtenir la plus pure expression de notre terroir et de sublimer la minéralité de notre sol de galets roulés (ancien lit de rivière).

## VINIFICATION

Les raisins botrytisés sont cueillis à la main et doucement pressés avec une extraction de seulement 500l/t. Ils fermentent ensuite en fûts de chêne français à basse température (15°C - 19°C) pendant 8 semaines. Le vin est élevé en fûts pendant 15 mois et mis en bouteille au début de l'hiver.

