

BEL ECHO

BEL ECHO PINOT NOIR

CULTIVÉ SUR LES TERRASSES DE LA WAIRAU VALLEY DANS LA RÉGION DE MARLBOROUGH, ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

"Pinot Noir intense et aérien révélant des arômes de fruits rouges et un parfait équilibre".



QU'EST-CE QUE BEL ECHO ?

Notre cuvée Bel Echo est une sélection de terroir confidentielle représentant l'expression opposée, l'« écho », de notre cuvée emblématique Clos Henri.

VITICULTURE

Cultivé majoritairement sur un sol de graves, ce vin révèle d'intenses notes de fruits noirs et une légère touche fumée. L'absence d'irrigation favorise l'expression du terroir et dote le vin d'une belle structure tannique.

VINIFICATION

Ce vin est fermenté dans des grands foudres de chêne (75 hl). 40% du vin est ensuite vieilli dans ces mêmes foudres de chêne afin de préserver l'intensité du fruit et 60% est vieilli en vieux fûts de chêne français. Cet équilibre entre fruits et chêne permet d'adoucir les tannins tout en gardant la vitalité du fruit dans le vin.

ACCORDS METS ET VINS

Bœuf Bourguignon, steak sauce au poivre.

DONNÉES TECHNIQUES

Climat : maritime sec avec des journées douces ensoleillées et des nuits fraîches
Ensoleillement annuel : 2 443 heures
Pluviométrie annuelle : 650 mm
Latitude : 41.3° sud
Altitude : 85 mètres au-dessus du niveau de la mer
Sol : graves de Greywacke
Densité de plantation : 5 050 pieds/ha
Rendement : 7t/ha
Clones : 10/5, 114 & 115
Porte-greffes : Riparia Gloire & 3309
Age des vignes : 8-13 ans
Degré alcoolique : 14%
Sucres résiduels : <1g/l
Acidité totale : 4,8g/l
pH : 3,68
Potentiel de vieillissement : 5-6 ans

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes de framboise, mûre et cerise suivis par une légère touche d'épices douces. La bouche est généreuse et dense soutenue par des arômes délicats de fruits rouges et noirs. Juteux avec une belle structure et des tanins légers, le palais révèle un potentiel de vieillissement prometteur.

Clos Henri Vineyard
639 State Highway 63, RD1,
Blenheim 7271, Marlborough, New Zealand
sales@closhenri.com, www.closhenri.com
Tel: +64 (0)3 572 7923 Fax: +64 (0)3 572 7926

Come taste our terroir...

