

CLOS  
HENRI

# ESTATE PINOT NOIR

Avec ses arômes de cerises et de prunes fraîchement pressées, notre Estate Pinot noir rappelle les fruits rouges et noirs, avec un soupçon de réglisse. Exubérant et concentré, c'est un vin vif au palais qui présente des notes de liqueur de cerise, le tout lié par des tannins fermes et texturés.



## TECHNIQUE

### TERROIR

Pierres glaciaires, argiles de Wither et Broadbridge

### CLIMAT

Maritime sec avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches.

### RENDEMENT

7,5t/ha

### ÂGE DES VIGNES

10 - 18 ans

### ALCOOL

14%

### POTENTIEL DE GARDE

5 - 10 ans

### PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

### ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 heures

### ACCORDS METS & VIN

A associer à des poissons à la texture riche, tels qu'un saumon fumé ou un steak de thon saisi à la poêle.

## TERROIR & VITICULTURE

Issu de différents terroirs de notre vignoble, notre Estate Pinot noir est une illustration de notre emplacement unique. Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en **haute densité**. Cela favorise la concurrence entre les vignes et limite leur vigueur, ce qui permet aux vignes de consacrer leur énergie au fruit (plutôt qu'à la canopée) et d'obtenir des baies concentrées. L'**agriculture sèche** et les **pratiques biologiques** nous permettent également d'assurer l'**équilibre naturel de la vigne** en la soumettant à un stress approprié. Les racines sont ainsi forcées de s'enfoncer plus profondément dans le sol, ce qui permet d'obtenir l'expression la plus pure de nos terroirs et de révéler la **minéralité** de nos sols pierreux.

## VINIFICATION

Ce vin a fermenté dans des cuves ouvertes en acier inoxydable et a **ensuite été élevé** dans de grandes cuves de **chêne français** (7 500 litres) pendant 11 mois. L'élevage en grandes cuves de chêne, plutôt qu'en petits fûts, confère au vin un grand équilibre avec des tannins subtils qui enrichissent la structure tout en conservant l'**intensité aromatique** et la luminosité du vin.

