

Petit Clos

PETIT CLOS SAUVIGNON BLANC

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

"Issu des jeunes vignes, ce Sauvignon Blanc dévoile une délicate note minérale et une belle texture en finale".



QU'EST-CE-QUE PETIT CLOS ?

Notre cuvée Petit Clos vous ouvre les portes de notre domaine. Cette sélection de nos jeunes vignes est le reflet de l'élégance et la fraîcheur.

VITICULTURE

Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité, chaque vigne produisant ainsi des raisins de grande concentration. Nos jeunes vignes sont réparties sur les trois terroirs du domaine. Les raisins sont vendangés à la main à l'aube afin de préserver la fraîcheur du fruit.

VINIFICATION

Ce vin est fermenté en cuves inox préservant la pureté de son fruit. Il est ensuite élevé sur lies fines pendant 3 mois accompagné de bâtonnages réguliers lui apportant rondeur et texture.

NOTE DE DÉGUSTATION

Les notes minérales de craie et de silex sont suivies par des arômes d'agrumes, de poivron et de fleurs blanches. Bon équilibre. En bouche apparaît un bel équilibre entre rondeur et acidité. Un vin à la fois acidulé, rond et très fruité.

DONNÉES TECHNIQUES

Climat : maritime sec avec des journées douces ensoleillées et des nuits fraîches
Ensoleillement annuel : 2443 heures
Pluviométrie annuelle : 650 mm
Latitude : 41.3° sud
Altitude : 85 mètres
Sol : graves de Greywacke, argiles de Broadbridge et Wither
Densité de plantation : 4 400 pieds/ha
Rendement : 9t/ha
Clones : MS, 242, 316, 317, 376, 530, & 905
Porte-greffes : RG, 101-14, 3309, & Schwarzmann
Age des vignes : 3-5 ans
Degré alcoolique : 13,5%
Sucres résiduels : <1g/l
Acidité totale : 6,9g/l
pH : 3,13
Potentiel de vieillissement : 2-3 ans

ACCORDS METS ET VIN

Salades mélangées, grillades, Moules vertes à l'ail et au persil...

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...

