



CLOS HENRI
VINEYARD

Bel Echo Pinot noir

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough

DÉGUSTATION

Un nez bien équilibré de framboises et de cerises mûres révèle des notes de bois et d'épices fumées. La bouche concentrée et juteuse présente des saveurs de prunes rouges bien mûres et d'épices de Noël. Des tannins discrets et souples laissent une finale persistante et terreuse.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : Graves de Greywacke (galets roulés)

Rendement : 7t/ha

Age des vignes : 8–13 ans

Alcool : 13,5%

Sucre : <1g/L

Potentiel de garde : 5-6 ans

Accords mets & vin : Bœuf Bourguignon ou steak Angus avec sauce au poivre

VITICULTURE

Cultivé principalement sur notre sol de galets roulés, très drainant, ce Pinot noir exprime de grandes notes de fruits vifs et une pointe de fumé, tout en étant assez linéaire et serré en bouche, ce qui lui donne un caractère et une personnalité fascinants. Des conditions hydriques naturellement strictes (pas d'irrigation) stressent les vignes au juste niveau, afin d'améliorer la structure tannique et de permettre aux racines de s'enfoncer plus profondément dans le sol, obtenant ainsi la plus pure expression de notre terroir.

VINIFICATION

Bel Echo fermente dans de grandes cuves de chêne français (75hL). 40% du vin est ensuite élevé dans ces mêmes cuves pour préserver la fraîcheur du fruit, tandis que les 60% restants sont élevés en vieux fûts de chêne. Ce bel équilibre entre le fruit et le chêne permet d'obtenir un vin aux tannins souples, tout en conservant la vivacité du fruit.

