



CLOS HENRI
VINEYARD

Bel Echo Sauvignon blanc

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Le nez présente une minéralité crayeuse avec un fruité intense évoquant la pêche blanche, la mandarine et la fleur d'oranger. Sa bouche est généreuse et opulente, sa texture soyeuse, finissant sur une fraîcheur délicatement florale et citronnée.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : argiles de Broadbridge & Wither

Rendement : 8t/ha

Age des vignes : 8-13 ans

Alcool : 13,5%

Sucre : <1g/L

Potentiel de garde : 4-5 ans

Accords mets & vin : Grondin, risotto au vin blanc et aux asperges

VITICULTURE

Nos sols d'argiles permettent une parfaite régulation hydrique de la vigne, évitant tout excès de vigueur en retenant l'eau et la libérant graduellement durant la période estivale typiquement sèche dans la région. La maturation des raisins est lente et régulière offrant à la fois concentration et intensité aromatique.

VINIFICATION

Ce vin est fermenté en cuves inox préservant la pureté de son fruit. Il est ensuite élevé sur lies fines pendant 6 mois accompagnés de bâtonnages réguliers lui apportant rondeur et texture, notre objectif étant de révéler la générosité aromatique et la rondeur naturelle de ce vin d'argiles.

