



CLOS HENRI
VINEYARD

Clos Henri Pinot noir

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Un nez fin, pur et élégant avec des notes fumées, poivrées, et des arômes de cerise. Un palais juteux, de fruits noirs et réglisse, équilibré par une texture soyeuse et des tannins généreux.

FICHE TECHNIQUE

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

Sols : argiles de Broadbridge & Wither

Rendements : 6t/ha

Âge des vignes : 11-16 ans

Alcool : 13,5%

Sucres : <1g/L

Potentiel de garde : 7-8 ans

Accords mets & vins : Côtelette d'agneau croutée aux herbes, cerf grillé au feu de bois

VITICULTURE

Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité, chaque vigne produisant ainsi des raisins de grande concentration.

L'absence d'irrigation entraîne les sols à dévoiler leur potentiel exceptionnel offrant une réelle maturité phénolique au raisin et révélant ainsi la plus pure expression de notre terroir. Les raisins sont vendangés à la main à l'aube afin de préserver la fraîcheur du fruit.

VINIFICATION

A réception de la vendange, les raisins sont transférés par gravité dans de grands foudres de chêne français (75 hL). Une macération à froid d'une semaine précède la fermentation alcoolique et le travail d'extraction se poursuit par des remontages et pigeages lors de cette dernière. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français dont 25% de barriques neuves.

