



CLOS HENRI
VINEYARD

Clos Henri Sauvignon blanc

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Notre vin emblématique de Marlborough, avec une touche de Sancerre. Le gingembre confit et la mangue se mêlent à des notes douces de fruits à noyau et à de subtiles nuances de chêne. Merveilleusement texturée, la bouche est structurée tout en restant riche et corsée. Une salinité chatoyante et une minéralité intense laissent une finale longue et intense.

FICHE TECHNIQUE

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

Sols : graves de Greywacke

Rendements : 7t/ha

Âge des vignes : 11-16 ans

Alcool : 13,5% | Sucres : <1g/L

Potentiel de garde : 8-12 ans

Accords mets & vins : Coquilles Saint-Jacques au citron vert et au gingembre, écrevisses ou vivaneau poêlé.

VITICULTURE

Dans la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité pour encourager la concurrence entre les vignes et limiter leur vigueur. Cette limitation naturelle permet aux vignes de concentrer leur énergie dans les raisins, plutôt que dans la canopée. La culture à sec (sans irrigation) permet d'imposer un juste niveau de stress hydrique aux vignes pour contraindre les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sol et ainsi obtenir la plus pure expression de notre terroir de galets roulés d'un ancien lit de rivière.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique a lieu dans 85% de cuves inox thermorégulées et 15% de vieux fûts de chêne français. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 8 mois avec un bâtonnage régulier des lies, ce qui nous permet d'obtenir un Sauvignon blanc rond, avec du corps et de la bouche.

