



CLOS HENRI
VINEYARD

Petit Clos Pinot noir

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough

DÉGUSTATION

Avec son nez de cerises et ses prunes fraîchement pressées, notre "Petit Clos" Pinot noir présente de généreux arômes de fruits rouges et de notes de réglisse. Exubérante et densément concentrée, la bouche est vive et présente des notes de liqueur de cerise et de prunes macérées, le tout lié par des tannins fermes et texturés.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : Argiles de Broadbridge & Wither, graves de Greywacke (galets roulés)

Rendement : 5 - 8t/ha

Age des vignes : 4 - 11 ans

Alcool : 13,5%

Potentiel de garde : 4 - 6 ans

Accords mets & vins : Filet de porc farci à la tapenade ; également parfait avec des viandes grillées au barbecue.

VITICULTURE

D'héritage français, notre vignoble a incorporé une culture en haute densité pour encourager une concurrence saine entre les vignes et limiter leur vigueur. Ce contrôle naturel force la vigne à mettre plus d'énergie dans les raisins, plutôt que dans sa canopée, en se concentrant sur les baies. Les jeunes vignes de Pinot de notre domaine sont situées sur 3 types de sol différents. Tous nos Pinot noirs sont cueillis à la main, dans la fraîcheur du matin, afin de préserver la fraîcheur du fruit.

VINIFICATION

Les grains de Pinot noir fermentent dans des cuves ouvertes en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé dans de grandes cuves (75hL) de chêne français pendant 11 mois. Le vieillissement en grandes cuves de chêne, plutôt qu'en petits fûts, confère au vin un grand équilibre avec des tannins subtils qui enrichissent la structure tout en préservant l'intensité aromatique et la brillance du fruit.

