



CLOS HENRI
VINEYARD

Petit Clos Sauvignon blanc

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Le nez se compose de notes de pêche et de nectarine, associées à la fleur de sureau et à une douce minéralité de pierre à fusil. Texturé, avec une acidité vive et une nuance minérale de silex, ce vin est à la fois frais et concentré.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : Graves de Greywacke, argiles de Broadbridge & Wither

Rendement : 9t/ha

Age des vignes : 8–13 ans

Alcool : 13,5%

Sucre : <1g/L

Potentiel de garde : 3 – 5 ans

Accords mets & vins : en apéritif ou en accompagnement d'un plateau de fruits de mer.

VITICULTURE

D'héritage français, l'ensemble de notre vignoble est planté en haute densité afin de créer une concurrence saine entre les vignes et contrôler leur vigueur. Les raisins sont donc très concentrés, et offriront au vin une minéralité plus franche. Nos jeunes vignes de Sauvignon blanc sont situées sur nos 3 types de sols.

VINIFICATION

Les raisins fermentent en cuves inox afin de conserver la pureté et la saveur du fruit ; le vin est ensuite élevé sur lies fins pendant trois mois. Le bâtonnage (remise en suspension des lies) pendant cette période permet au vin de se stabiliser naturellement, ce qui nous permet de n'affiner le vin qu'une seule fois avant une légère filtration. Ce contact prolongé avec les lies permet également au vin de gagner en rondeur et en texture.

