



CLOS HENRI
VINEYARD

Clay

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Un bouquet intense et complexe de miel, de pêches et d'abricots confits, avec des notes florales de magnolia et de pain grillé. Cette cuvée offre un palais de velours, riche mais équilibré, qui présente des notes fraîches d'agrumes et une salinité rafraîchissante. Sa finale généreuse vous mettra en appétit.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : argiles de Broadbridge

Rendement : 7t/ha

Age des vignes : 17 ans

Alcool : 13,5%

Sucre : <1g/L

Potentiel de garde : 10-15 ans

Accords mets & vin : Coquilles Saint-Jacques au citron vert et au gingembre

VITICULTURE

D'héritage français, nos vignobles sont plantés à haute densité pour encourager une concurrence saine entre les vignes et limiter leur vigueur. Ce contrôle naturel force la vigne à concentrer son énergie dans les raisins plutôt que dans sa canopée. La culture « à sec » (sans irrigation) oblige la vigne à puiser plus profondément dans le sol pour obtenir la plus pure expression de notre terroir. « Clay » offre une minéralité remarquable, grâce à son sol argileux.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en fûts de chêne autrichien de 600L. Le vin est ensuite élevé en fûts sur lies fines pendant 20 mois, avec un bâtonnage, ce qui nous permet d'obtenir un Sauvignon blanc rond, avec du corps et une belle texture. Ce vin est non filtré et connaît un minimum de manipulation.



5259