



CLOS HENRI
VINEYARD

Stones

Produit biologiquement dans la vallée de Wairau, Marlborough



DÉGUSTATION

Au nez, cette cuvée propose de riches arômes automnaux de pâte de coing, de fruits à noyau mûrs et de figues confites. Un vin robuste et savoureux, qui s'ouvre sur de légères notes de chêne, de gingembre et de noix. La minéralité de son terroir de galets roulés offre une finale texturée et concentrée.

FICHE TECHNIQUE

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

Sol : Graves de Greywacke

Rendement : 7t/ha

Age des vignes : 17 ans

Alcool : 13,5%

Sucre : <1g/L

Potentiel de garde : 10-15 ans

Accords mets & vin : Ecrevisse ou vivaneau poêlé

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.

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.



Clos Henri Vineyard - Come Taste our Terroir

639 State Highway 63, RD1, Blenheim 7271, Marlborough, New Zealand
sales@closhenri.com, www.closhenri.com Tel: +64 (0)3 572 7923 Fax: +64 (0)3 572 7926