

Petit Clos

PETIT CLOS PINOT NOIR

CULTIVÉ SUR LES TERRASSES DE LA WAIRAU VALLEY DANS LA RÉGION DE MARLBOROUGH
ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

“Ce vin révèle le caractère juteux et savoureux de nos jeunes vignes”.

“UN MILLÉSIME ENSOLEILLÉ ET SEC, OFFRANT UNE RICHE PALETTE AROMATIQUE, UNE BELLE FRAÎCHEUR ET UN POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT PROMETTEUR”.



Oenologue: la Famille Bourgeois

QU'EST-CE-QUE PETIT CLOS?

Notre cuvée Petit Clos vous ouvre les portes de notre domaine. Cette sélection de nos jeunes vignes est le reflet de l'élégance et la fraîcheur.

VITICULTURE

Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité, chaque vigne produisant ainsi des raisins de grande concentration. Nos jeunes vignes sont réparties sur les trois terroirs du domaine. Les raisins sont vendangés à la main à l'aube afin de préserver la fraîcheur du fruit.

VINIFICATION

Ce vin est fermenté en cuves inox ouvertes et ensuite élevé dans de grands foudres de chêne (75 hl) pendant 11 mois. Cet élevage, délicat, préserve le fruité du vin tout en enrichissant sa texture.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des notes florales accompagnées d'arômes de fruits rouges frais et savoureux. L'attaque est fraîche et délicate avec des tanins souples, du fruit évoquant la cerise,

canneberge (cranberry) souligné par une légère note épicée.

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

Ensoleillement annuel : 2 443 heures

Pluviométrie annuelle : 650 mm

Latitude : 41.3° sud

Altitude : 85 mètres au-dessus du niveau de la mer

Sol : graves de Greywacke, argiles de Broadbridge et Wither

Densité de plantation : 5 050 pieds/ha

Rendement : 8t/ha

Clones : 5, 10/5, 115 & Abel

Porte-greffes : 3309, Paulsen & Schwarzmann

Age des vignes : 3-5 ans

Degré alcoolique : 13.5%

Sucres résiduels : <1g/l

Acidité totale : 4.8g/l

pH : 3.68

Potentiel de vieillissement : 3-4 ans

ACCORDS METS ET VIN:

Filet de porc fourré avec de la tapenade, saucisses grillées.

Clos Henri Vineyard

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

Come taste our
terroir...

