

# CLOS HENRI

## CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC

CULTIVÉ SUR LES TERRASSES DE LA WAIRAU VALLEY DANS LA RÉGION DE MARLBOROUGH

“Classique et élégant, combinant une minéralité unique et un fruité exotique avec une finale riche et longue”.



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

### VITICULTURE

Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité, chaque vigne produisant ainsi des raisins de grande concentration. L'absence d'irrigation incite la vigne à plonger ses racines jusqu'au plus profond du sol pour puiser l'eau et les minéraux dont elle a besoin, s'imprégnant de la pure expression du terroir et reflétant la minéralité de son sol graveleux.

### VINIFICATION

90% de la fermentation alcoolique est faite en cuves inox et 10% en fûts de chêne français. Le vin repose ensuite sur ses lies fines bâtonnées tout au long de ses huit mois d'élevage. Le vin obtient ainsi rondeur et texture tout en préservant sa fraîcheur en bouche.

### ACCORDS METS ET VIN

Noix de Saint-Jacques au citron vert et au gingembre, langoustine ou dorade sautée à la poêle.

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

Densité de plantation : 4 400 pieds/ha

Rendement : 7t/ha

Clones : MS

Porte-greffes : RG, 101-14

Age des vignes : 8-13 ans

Degré alcoolique : 14%

Sucres résiduels : <1g/l

Acidité totale : 7,5g/l

pH : 3,12

Potentiel de vieillissement : 5-6 ans

### NOTE DE DÉGUSTATION

Son bouquet de fruits tropicaux et d'agrumes mûrs est soutenu par une légère note de pierre à feu. Toute en équilibre, la bouche est ample et riche révélant des notes minérales et fruitées de citron vert et fleur d'oranger. La finale est fraîche et longue.

### 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...*