

CLOS
HENRI

ESTATE SAUVIGNON BLANC

Brillant et séduisant, notre Estate Sauvignon blanc présente des notes d'agrumes mûrs, de fleur d'oranger et de pêche blanche. Juteux, avec des notes riches de fruits mûrs à noyau, le palais présente une acidité rafraîchissante et une longueur remarquable. Ce vin d'une grande pureté se termine par une finale minérale persistante. Servir de préférence entre 10 et 12°C.

TECHNIQUE

TERROIR

Pierres glaciaires, argiles de Wither et Broadbridge

CLIMAT

Maritime sec avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches.

RENDEMENT

8,5t/ha

ÂGE DES VIGNES

10 - 18 ans

ALCOOL

13,5%

POTENTIEL DE GARDE

3 - 5 ans

PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 heures

ACCORDS METS & VIN

Servir en apéritif ou accompagner de poissons frais, d'huîtres et de plats végétariens.



TERROIR & VITICULTURE

Issu de différents terroirs de notre vignoble, notre Estate Sauvignon blanc est une illustration de notre emplacement unique. Suivant la tradition française, notre vignoble est planté en **haute densité**. Cela favorise la concurrence entre les vignes et limite leur vigueur, ce qui permet aux vignes de consacrer leur énergie au fruit (plutôt qu'à la canopée) et d'obtenir des baies concentrées. L'**agriculture sèche** et les **pratiques biologiques** nous permettent également d'assurer l'**équilibre naturel de la vigne** en la soumettant à un stress approprié. Les racines sont ainsi forcées de s'enfoncer plus profondément dans le sol, ce qui permet d'obtenir l'expression la plus pure de nos terroirs et de révéler la **minéralité** de nos sols pierreux.

VINIFICATION

Une fois les raisins récoltés, nous les **pressons délicatement** et séparons notre jus de goutte du jus de presse. Le moût fermente dans des cuves en **acier inoxydable** afin de préserver la **pureté du fruit** et des arômes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant trois mois, avec bâtonnage, ce qui permet au vin de se stabiliser naturellement et donne un vin texturé, complexe et rond, mettant en valeur nos **terroirs uniques**.

