



CLOS HENRI

VINEYARD

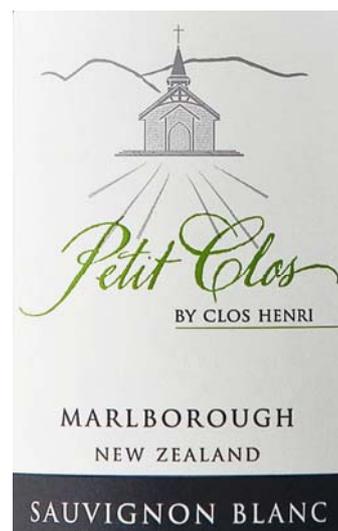
*un Art - une Passion - une Tradition*

## Petit Clos

Sauvignon blanc – BY CLOS HENRI

### COMMENTAIRES DU VIGNERON

“Avec ce fantastique millésime aux fruits bien mûrs, nous avons élaboré pour la seconde année le Petit Clos. Les fruits proviennent de notre propre vignoble, bénéficiant ainsi de notre terroir. Le vin est prêt à être dégusté à tout moment : entre amis, sur un poisson léger, avec des salades d’été ou simplement seul. Parfait équilibre du fruit, non doucereux, avec une agréable rondeur et cette lueur de surprise dans les yeux de vos invités lorsque vous leur révélez le prix. C’est un vin que nous avons eu plaisir à élaborer et avec lequel nous souhaitons vous offrir une qualité gourmande.”



### QU’EST-CE QUE PETIT CLOS ?

Ce vin est une sélection des jeunes vignes de notre domaine. Nous voulions élaborer un sauvignon blanc au fruité charismatique et qu’on peut s’offrir pour un budget modeste. Nous avons apporté beaucoup d’attention à la sélection des fruits et à l’élaboration de ce vin afin de conserver nos références de haute qualité en accord avec le magnifique terroir que nous avons à Clos Henri.

### VITICULTURE

Elevé au domaine, issu des jeunes vignes de Clos Henri  
Densité de plantation : 4400 vignes/Ha  
Rendement : 7.2t/Ha (54 Hl/Ha)

Dans la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité (environ deux fois plus élevée que la moyenne en NZ), associée à de faibles rendements, nous obtenons une meilleure répartition des fruits sur la plante et la maîtrise de la surface foliaire permet une bonne aération.

Les jeunes vignes sont situées à la fois sur des sols argileux et les graviers de l’ancienne rivière Waihopai.

### VINIFICATION

Le vin a fermenté dans des cuves inox pour conserver l’élégance du fruit et ses arômes ; il est ensuite élevé sur lies fines pendant quatre à six mois. Un bâtonnage moins fréquent nous permet de stabiliser le vin naturellement et il n’y a ainsi qu’un seul collage avant une légère filtration.

### DÉGUSTATION

Aux arômes de délicieux fruits mûrs, ce vin conserve un fruité intense en bouche et souligné par une belle fraîcheur. Charmant et rond en bouche, il entretient une belle finale.

Potentiel de garde : 2-3 ans.