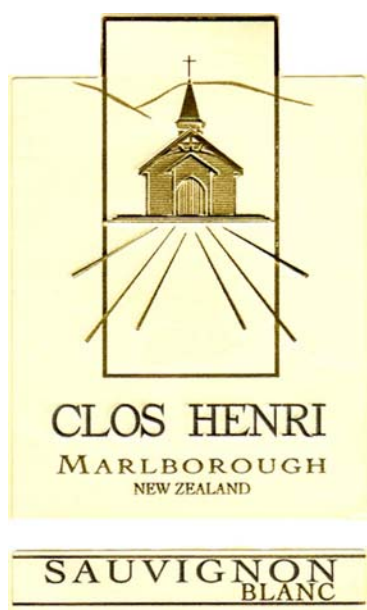




CLOS HENRI

VINEYARD

CLOS HENRI SAUVIGNON BLANC



QU'EST CE QUE CLOS HENRI :

Clos Henri allie le savoir-faire acquis par la famille Bourgeois à Sancerre depuis 10 générations et leur vision des vins du Nouveau Monde.

C'est un vin qui raconte l'histoire de ses origines, chuchote qu'il n'est pas français mais de Marlborough et crie haut et fort qu'il est le pur produit du terroir spécifique à Clos Henri.



Coupe du sol de Greywacke

VITICULTURE :

Terroir :

75% Greywacke (ancien lit de rivière),
25% Broadbridge (argile gris-brun)

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement : 55 Hl/ha

L'ébourgeonnage précoce et raisonné a permis d'obtenir un équilibre parfait et une richesse aromatique pour notre troisième Clos Henri "Sauvignon Blanc". Grâce à un micro climat idéal conditionnant la maturité, l'équilibre entre la rondeur gustative, la souplesse des tanins et la richesse des fruits sont d'une harmonie exemplaire. Vendange manuelle à pleine maturité afin de ne pas altérer la qualité de la récolte et de contrôler l'état sanitaire de chaque grappe.

VINIFICATION :

Les grappes ont été pressées entières. Les vins ont fermenté dans des cuves en inox et élevés sur lies fines pendant 8 mois. Ce Sauvignon blanc est issu de nos meilleures parcelles pour certifier un vin de grande qualité.

Les vins issus des deux terroirs Greywake (ancien lit de rivière) et Broadbridge (argile gris-brun) ont été vinifiés et élevés séparément afin de conserver leurs spécificités aromatiques jusqu'à l'assemblage.



DÉGUSTATION :

Superbe fraîcheur et minéralité. Comparé à nos millésimes précédents, la minéralité puissante de ce 2007 est le signe que les racines des vignes s'enfoncent plus profondément dans le sol et montrent le potentiel des futurs millésimes.

Ce vin présente une superbe rondeur et complexité de ce Sauvignon Blanc, ainsi que des arômes de fruit mûr. Millésime après millésime, notre Clos Henri Sauvignon Blanc exprime notre terroir avec élégance, dans un style souple et structuré. Longueur de la finale "sèche". Magnifique à boire maintenant, ce vin a également un potentiel de garde de 3 à 4 ans.

ACCORDS METS ET VIN :

Parfait en apéritif ou tout au long d'un cocktail dînatoire, ce vin accompagne à merveille la cuisine exotique : Brochettes de Crevettes aux Pommes et au Curry suivi d'un Emincé de Dinde à l'Ananas et Noix de Coco et pour terminer une Glace Vanille à la Mangue sur un Sirop Passion.

