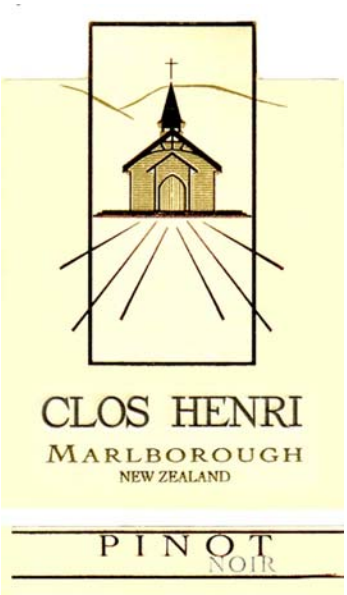
CLOS HENRI
VINEYARD

CLOS HENRI PINOT NOIR



VITICULTURE :

Terroir : 90% Broadbridge (argile gris-brun) et 10% Greywacke (ancien lit de rivière)

Densité de plantation : 5050 pieds/ha

Rendement : 40Hl/ha

Grâce à une taille minutieuse qui favorisa l'aération des grappes et l'exposition des fruits, les vignes étaient formées pour atteindre la maturité optimale. Un effeuillage raisonné en fonction des conditions atmosphériques permit aux raisins de trouver le bon équilibre entre la fraîcheur et la maturité.

VINIFICATION :

Ce vin a fermenté et macéré dans des cuves en inox. Macération à froid pendant deux semaines afin d'extraire le maximum du fruit. Puis courte extraction au début de la fermentation, avec des pigeages quotidiens suivis de remontages doux qui permirent une extraction lente et modérée. Nous voulions obtenir un Pinot noir féminin avec des tanins équilibrés et souples. Ce vin a vieilli dans des fûts de chêne français pendant une année dont 37% de chêne neuf.

Dégustation :

Le Clos Henri Pinot Noir exprime des arômes fins et généreux de prune et cerise, avec un soupçon de cannelle et de clou de girofle. Ce millésime révèle des notes agréables de silex. La bouche riche et ronde provoque des sensations délicieuses. Si vous êtes assez patient pour le laisser vieillir pendant quelques années, vous serez récompensés et enchantés par son bel équilibre.

Mets & vin :

Ce Pinot noir sera particulièrement apprécié sur un saumon, un canard laqué, des mets épicés ou toutes autres viandes rouges.
Accompagnez-le d'un Steak Teriyaki au Beurre parfumé de Wasabi ou un Faisan en Cocotte aux Champignons !

Note de dégustation

par Bob Campbell, Mai 2007 : 91 pts

"Pinot noir délicieusement fruité avec un éventail impressionnant d'arômes de fruits mûrs de fraise, cerise et prune. Le vin est merveilleusement, délicatement structuré avec des tanins fins et doux . Superbe à boire maintenant mais avec un potentiel de vieillissement d'au moins quelques années. La finale est longue."