



# CLAU DE NELL

## Cabernet Franc

AOC Cabernet Franc



### • Vignes

**Sol :** terroir argilo limoneux composé de grès et silex rouges sur tuffeau (calcaire).

**Âge :** vignes de 45 à 55 ans.

**Taille :** Guyot mixte

**Travail :** chausage d'automne, décavaillonnages de printemps, labours et enherbement naturel.

Applications biodynamiques, infusions et décoctions de plantes. Ces travaux sont faits suivant les rythmes du calendrier biodynamique.

**Rendements :** environ 40 hl/ ha

**Vendange :** manuelle en caissettes de 12 kg, tri à la parcelle à maturité optimale.

### • Vinification

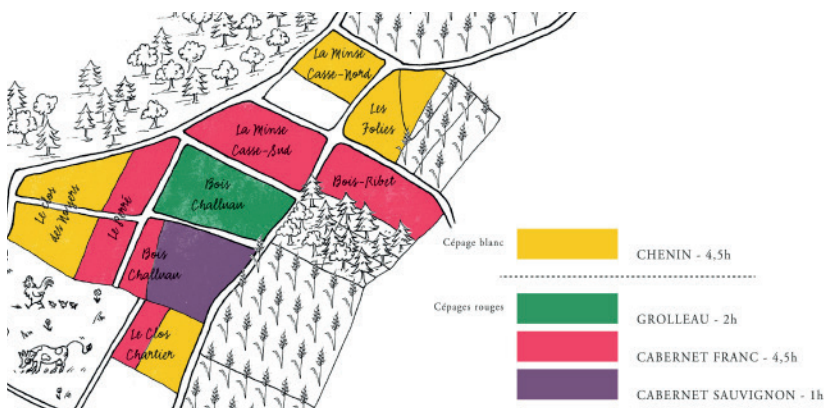
Vendange égrappée, levures indigènes, macération d'une trentaine de jours sans extraction. Pigeages légers, peu de remontage, travail d'infusion.

**Pressurage :** doux et lent dans un pressoir pneumatique.

### • Élevage

12 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de 5 à 7 vins puis 6 mois en cuve.

**Mise en bouteille :** en jour « fruit » sans filtration ni collage.



**Domaine Clau de Nell**

9 bis rue des Noyers, Sauné  
49700 Ambillou-Château

info@claudenell.com