



CLAU DE NELL

Chenin

IGP Chenin



• Vignes

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

Âge : 8 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 28 hl/ ha

Vendange : manuelle en caissettes de 12 kg, tri à la parcelle à maturité optimale. Sélection méticuleuse de grains dorés.

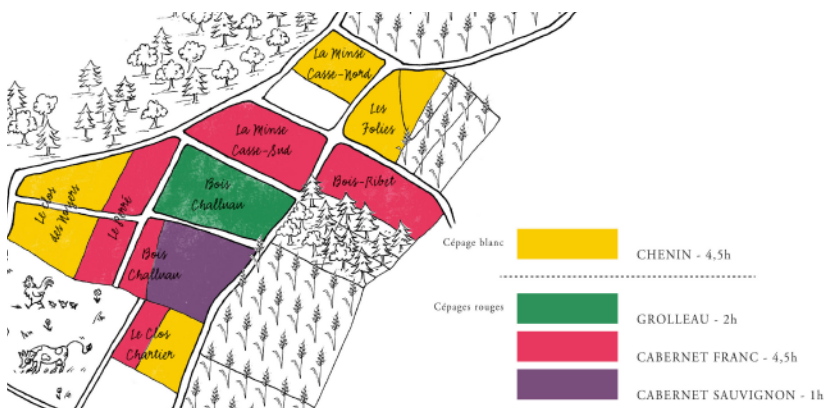
• Vinification

Pressurage lent et doux, vendange entière. Débourage à froid puis fermentation longue en levures indigènes, en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos caves troglodytiques.

• Élevage

12 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos caves troglodytiques puis 6 mois en cuve inox.

Mise en bouteille : en jour « fleur » après une légère filtration sur terre.



Domaine Clau de Nell

9 bis rue des Noyers, Sauné
49700 Ambillou-Château

info@claudenell.com