



CLAU DE NELL



IGP Grolleau

• Vignes

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

Âge : vignes centenaires.

Taille : gobelet

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 25 hl/ ha

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

• Vinification

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

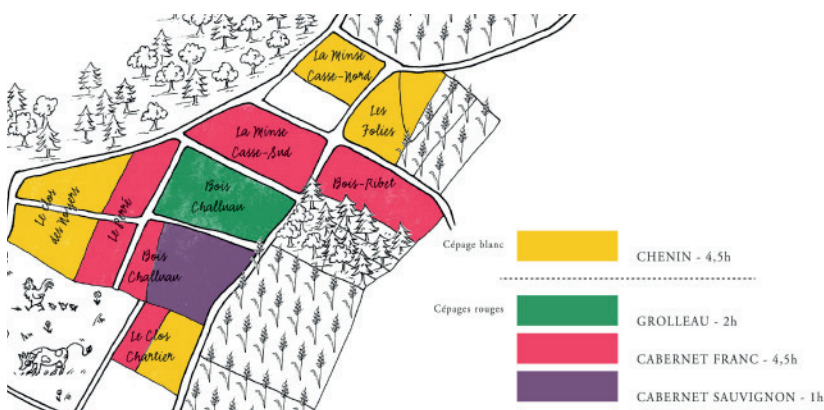
Pressurage : doux et lent dans un pressoir pneumatique.

• Élevage

14 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes (228L) de 5 à 7 vins pour 30% du volume. 14 mois sur lies fines en foudre de chêne pour 70% du volume.

Assemblage : 6 mois en cuve inox

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



Domaine Clau de Nell

9 bis rue des Noyers, Sauné
49700 Ambillou-Château

info@claudenell.com