



CLAU DE NELL

Cabernet Franc

AOC Anjou



• 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

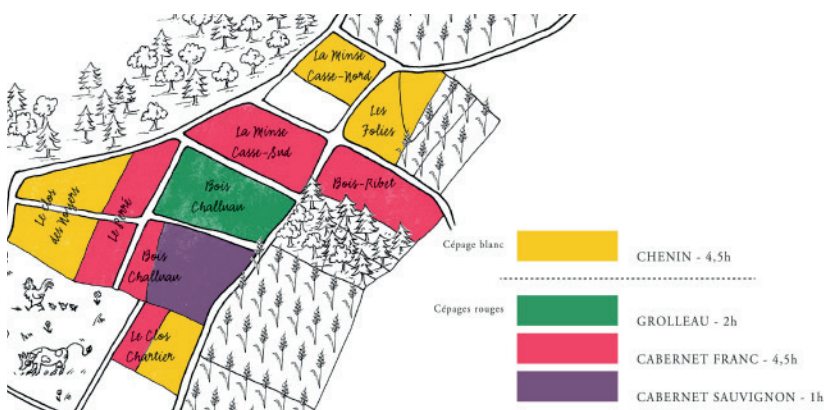
Vendange égrappée, levures indigènes, macération d'une trentaine de jours sans extraction. Pigeages légers, peu de remontage, travail d'infusion.

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