



# CLAU DE NELL

## Chenin

AOC Anjou



### • 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.

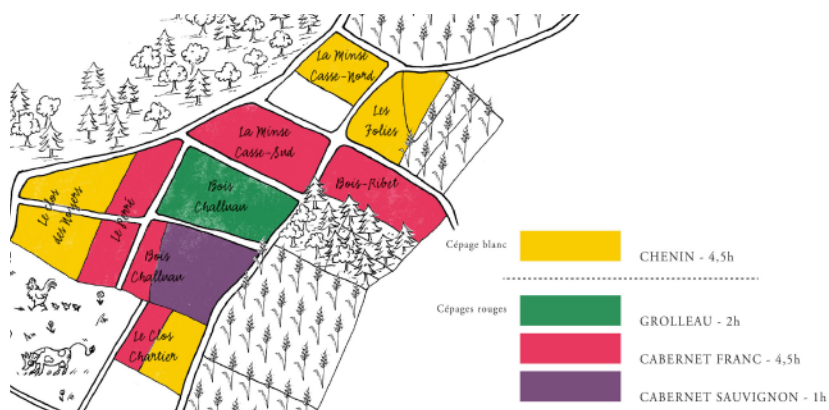
### • Vinification

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  
Ambillou-Château  
49700 Tuffalun

[info@claudenell.com](mailto:info@claudenell.com)