



# CLAU DE NELL

## Grolleau

IGP Val de Loire



### • 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.

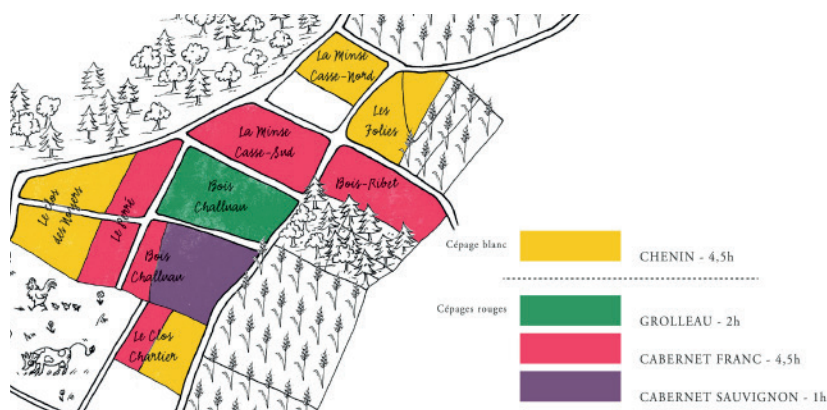
**Pressurage** : doux et lent dans un pressoir pneumatique.

### • 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  
Ambillou-Château  
49700 Tuffalun

info@claudenell.com