



CLAU DE NELL



AOC Anjou

• Vignes

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

Âge : cabernet franc : 45 à 55 ans,
cabernet sauvignon : 70 ans.

Taille : cabernet franc : Guyot mixte.
Cabernet sauvignon : 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 : Cabernet franc, environ 40 hl/ ha.
Cabernet sauvignon, environ 35 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.

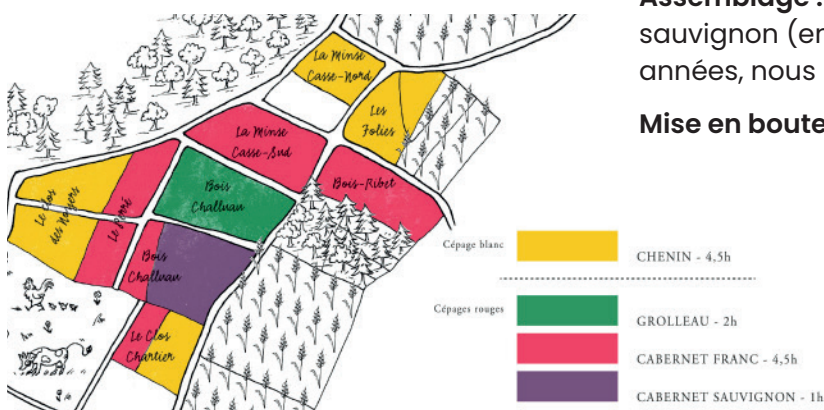
Pressurage : doux et lent dans un pressoir pneumatique.

• Élevage

12 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de 5 à 7 vins puis 6 mois en cuve.

Assemblage : 2/3 Cabernet franc, 1/3 Cabernet sauvignon (en général, mais tout dépend les années, nous recherchons un équilibre)

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



Domaine Clau de Nell

9 bis rue des Noyers
Ambillou-Château
49700 Tuffalun

info@claudenell.com