



CLAU DE NELL

Blanc de Noir

Vin de France



VIGNES

Cépage : Cabernet Franc

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

Age : 45 ans

Taille : Guyot mixte Poussard

Travail : chassage d'automne, décaillonnages 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 35 hl/ ha

VENDANGE

Manuelle, tri à la parcelle à maturité phénolique optimale entre équilibre, concentration, fraîcheur et puissance aromatique.

VINIFICATION

Pressurage lent et doux, vendange entière. Sélection des cœurs de presse, séparation des moûts colorés. Débourage à froid puis fermentation longue en levures indigènes, en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos caves troglodytiques.

ELEVAGE

18 mois dont 12 mois sur lies fines en pièces bourguignonnes de 5 vins dans nos caves troglodytiques puis 6 mois en cuve.



Domaine Clau de Nell

9 bis rue des Noyers, Sauné
49700 Ambillou-Château

info@claudenell.com