



Clos Henri Sauvignon blanc Nieuw Zeeland

Terroir : 75% Greywacke (ancien lit de rivière), 15% Broadbridge (argile gris-brun)

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement : 55 Hl/ha

L'ébourgeonnage précoce et raisonné a permis d'obtenir un équilibre parfait et une richesse aromatique pour notre troisième Clos Henri "Sauvignon Blanc". Grâce à un micro climat idéal conditionnant la maturité, l'équilibre entre la rondeur gustative, la souplesse des tanins et la richesse des fruits sont d'une harmonie exemplaire. Vendange manuelle à pleine maturité afin de ne pas altérer la qualité de la récolte et de contrôler l'état sanitaire de chaque grappe.

VINIFICATION :

Les grappes ont été pressées entières. Les vins ont fermenté dans des cuves en inox et élevés sur lies fines pendant 8 mois. Ce **Sauvignon blanc** est issu de nos meilleures parcelles pour certifier un vin de grande qualité.

Les vins issus des deux terroirs Greywacke (ancien lit de rivière) et Broadbridge (argile gris-brun) ont été vinifiés et élevés séparément afin de conserver leurs spécificités aromatiques jusqu'à l'assemblage. s'exprimer au mieux chacun de ces deux terroirs.

DEGUSTATION :



Superbe fraîcheur et minéralité. Comparé à nos millésimes précédents, la minéralité puissante de ce 2007 est le signe que les racines des vignes s'enfoncent plus profondément dans le sol et montrent le potentiel des futurs millésimes.

Ce vin présente une superbe rondeur et complexité de ce Sauvignon Blanc, ainsi que des arômes de fruit mûr. Millésime après millésime, notre Clos Henri Sauvignon Blanc exprime notre terroir avec élégance, dans un style souple et structuré. Longueur de la finale "sèche". Magnifique à boire maintenant, ce vin a également un potentiel de garde de 3 à 4 ans.