



**CLAU DE NELL**  
*des histoires de vies et de vins*

**Clau de Nell**

9 bis rue des Noyers – Sauné – 49700 Ambillou Château

www.claudenell.com – domaine@clau-de-nell.com

LES  
VINS



CABERNET FRANC  
AOC ANJOU

**VIGNES**

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

**Âge :** de 35 à 45 ans.

**Taille :** Guyot mixte.

**Travail :** chausage d'automne, décavillonnage de printemps, labours et enherbement naturel.

**Méthode de culture :** applications biodynamiques, infusions et décoctions de plantes suivant les rythmes du calendrier biodynamique.

**Certification DEMETER**

**VENDANGES**

Manuelles 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 remontages, température de 18 à 25°C.

**PRESSURAGE**

Pressurage lent et doux dans pressoir pneumatique.

**ÉLEVAGE**

Voir rubrique « Millésimes ».

**MISE EN BOUTEILLES**

Sans filtration ni collage.