



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



CUVÉE VIOLETTE
AOC ANJOU

VIGNES

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

Âge : cabernet franc : 30 à 40 ans, cabernet sauvignon : 60 ans.

Taille : cabernet franc : Guyot mixte. Cabernet sauvignon : gobelet.

Travail : chausage d'automne, décavaillonnage 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, travail d'infusion, température de 18 à 25°C.

PRESSURAGE

Pressurage lent et doux dans pressoir pneumatique.

ÉLEVAGE

Voir rubrique « Millésimes ».

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon assemblé au cabernet franc, pourcentage variable selon les millésimes.

MISE EN BOUTEILLES

Sans filtration ni collage.