



CLAU DE NELL
des histoires de vies et de vins

LES
VINS



Clau de Nell

9 bis rue des Noyers – Sauné – 49700 Ambillou Château

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

GROLLEAU
IGP VAL DE LOIRE

VIGNES

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

Âge : de 60 à 90 ans

Taille : gobelet

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 vingtaine 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 ».

MISE EN BOUTEILLES

Sans filtration ni collage.