



**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, 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, 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.