



Bourgogne Clos de la Perrière Monopole, 2023

Le Clos du Moulin aux Moines
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

Bourgogne Clos de la Perrière Monopole

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantation en 1972 et 1979
RENDEMENTS	42 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0.5g/l
SUPERFICIE	1,25 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	220m
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sablo-limoneux-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles fin août 2022. Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement. Fermentation lente en cuve bois et fûts de chêne, levures indigènes.
ÉLEVAGE	Elevage de 10 mois en cuve bois et fûts de chêne, sans batonnage ni sans intrants. Soutirage en juillet 2023 puis repos en cuve inox avant mise en bouteille. Vin non collé et non filtré

CODE SAQ
14955959

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
49.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Domaine historique, situé à Auxey-Duresses, le Clos du Moulin aux Moines se niche au cœur de la Côte de Beaune. Propriétaires aujourd'hui de 15 hectares de vignes, répartis en plusieurs parcelles de Pernand-Vergelesses à Corpeau (au sud-est de Puligny-Montrachet), tous nos vins sont le fruit de nos raisins, cultivés et certifiés agriculture biologique.