

Bourgogne Clos de la Perrière, 2022

Le Clos du Moulin aux Moines
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

Bourgogne Clos de la Perrière Monopole

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
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	Située sur la commune de Corpeau, au sud de Puligny-Montrachet.
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. 20 à 70% de grappes éraflées en fonction des millésimes. Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuvebéton. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique. Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (10% de fûts neufs).
ÉLEVAGE	12 mois d'élevage sans soutirage. Non filtré, non collé. Sulfitage faible.

CODE SAQ
15017438

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



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.