



Monthélie Sous le Cellier, 2019

Le Clos du Moulin aux Moines
FRANCE, BOURGOGNE, MONTHÉLIE

Monthélie Sous le Cellier

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantation de 0,19 ha en 2003 et 0,50ha en 2015
RENDEMENTS	42 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,5g/l
SUPERFICIE	0,69 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	330 m
EXPOSITION	Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage direct (presseur pneumatique) long et progressif. Léger débourage puis entonnage en fûts de 350 litres (5% de bois neuf) pour la fermentation alcoolique puis malolactique.
ÉLEVAGE	Elevage sans bâtonnage ni soutirage pendant 10 mois. Soutirage en juillet 2020 à la fin de l'élevage pour préparer à la mise en bouteille fin août 2020. Vin non collé

CODE SAQ
14956003

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
51.50 \$



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.