



Pommard, 2019

Le Clos du Moulin aux Moines
FRANCE, BOURGOGNE, POMMARD

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Entre 21 et 76 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Située à 3km au Sud de Beaune,
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux et très calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles en Septembre. Tri de la récolte (à la vigne, sur table vibrante puis table de tri). Grappes éraflées à 60 à 90% en fonction des millésimes. Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuve béton. 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 à 15% de fûts neufs).
ÉLEVAGE	12 à 15 mois d'élevage sans soutirage. Non filtré, non collé. Sulfitage faible.

CODE SAQ
15017577

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.