

# POMMARD PREMIER CRU

## Clos Blanc



CLOS du  
MOULIN  
aux MOINES

### TERROIR : les Premiers Crus de Pommard, fief des grands Pinots de la Côte de Beaune

Commune située à 3 km au sud de Beaune, Pommard était considérée dès le Moyen-Age comme « la fleur des vins du Beaunois ».

### À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes du Clos Blanc sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

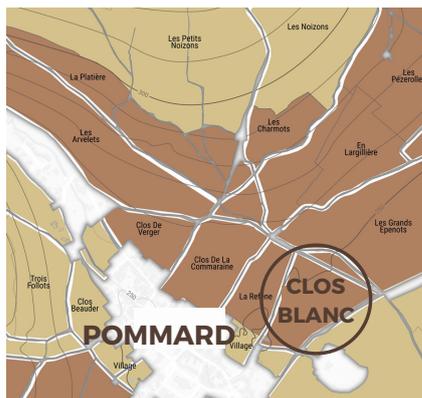
### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. Grappes éraflées à 70 à 90% en fonction des millésimes.

Vinification lente (25 jours) en levures indigènes et cuve béton. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillance des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (10% de fûts neufs).

16 mois d'élevage sans soutirage en fûts puis cuve. Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 1,10

Date de plantation : 1920, 90 et 93

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 330

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Rendement (hL/ha) : 20

Garde : 7 à 15 ans

CLOS DU MOULIN AUX MOINES  
21190 AUXEY-DURESSSES - CÔTE D'OR - FRANCE  
[www.moulinauxmoines.com](http://www.moulinauxmoines.com)  
[info@moulinauxmoines.com](mailto:info@moulinauxmoines.com)  
Tél : +33 (0) 3 80 21 60 79