

# AUXEY-DURESSES

## Clos du Moulin Aux Moines Monopole



### TERROIR : une place historique de la Côte de Beaune

Située au seuil d'une vallée s'enfonçant de Meursault vers les Hautes-Côtes, au sud-ouest de Beaune, la commune d'Auxey-DuresSES est une ancienne dépendance de l'abbaye de Cluny.

Parcelle historique ayant donné son nom au domaine, le Clos du Moulin aux Moines bénéficie d'un environnement exceptionnel. Elle est protégée d'un mur de pierres (d'où son nom de Clos) et longée par le ruisseau des Cloux sur le bas. C'est là que le sol est le plus profond : mélange de sable, limon et calcaire, il est très filtrant. Les vignes ont des racines profondes et produisent de jolies baies donnant un vin élégant et frais.

### À LA VIGNE : la culture biologique

Ces vieilles vignes sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, labours à cheval, enherbement hivernal.

### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

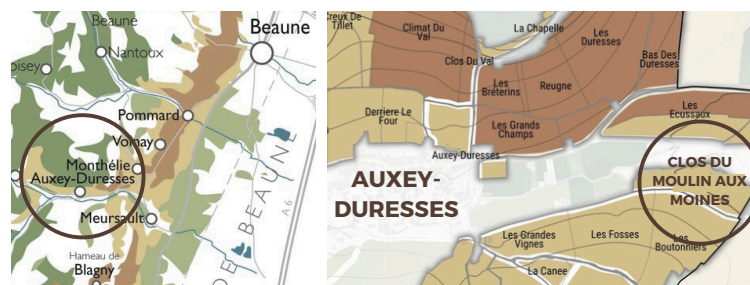
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante et table de tri. 10% de grappes éraflées, grappes entières pour le reste de la cuvée.

Vinification lente durant 18 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 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Le seul sulfitage est réalisé de façon fractionnée et limitée quelques temps avant la mise en bouteille.



Couleur : Rouge

Altitude (m) : 250

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Nord/Nord Est

Surface (ha) : 1,20

Densité (pieds/ha) : 10 000

Date de plantation : 1952 et 1954

Garde : 3 à 5 ans

Sol : Sablo-limoneux-calcaire

