

# BOURGOGNE BLANC

## Clos de la Perrière Monopole



### TERROIR : une appellation régionale parcellaire de la Côte de Beaune

Cette cuvée est issue d'une parcelle unique, située au cœur de la commune de Corpeau, au sud de Puligny-Montrachet. Ceinturée par un mur de vieilles pierres, d'où son nom de Clos, elle rassemble des conditions idéales avec un micro climat propre.

### À LA VIGNE : la culture biologique

Le Clos de la Perrière est cultivé biologiquement pour préserver la vitalité de nos vieilles vignes : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal, attention tournée vers l'activité micro biologique du sol.

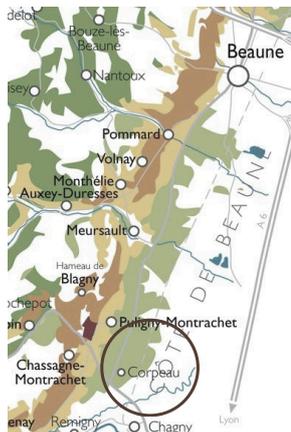
### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Pressurage direct long et progressif pour laisser les moûts s'oxyder naturellement.

Fermentation lente en cuve bois, levures indigènes.

Élevage de 10 mois en cuve bois, sans intrants ni soutirage.

Non filtré, non collé.



Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Surface (ha) : 1,25

Date de plantation : 1972 et 1979

Sol : Sablo-limoneux-calcaire

Altitude (m) : 220

Exposition : Sud

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 3 à 5 ans

