

BOURGOGNE ROUGE

Clos de la Perrière Monopole



TERROIR : une appellation régionale parcellaire de la Côte de Beaune

Cette cuvée est issue d'une parcelle unique, située sur la commune de Corpeau, au sud de Chassagne-Montrachet et 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. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. 20 à 70% de grappes éraflées 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 pour 12 mois d'élevage sans soutirage. Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 1,50

Date de plantation : 1967 et 1968

Sol : Limoneux-calcaire

Altitude (m) : 220

Exposition : Sud

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 2 à 5 ans

