

Le Graal

Auxey-Duresses 'Clos du Moulin aux Moines'

An 2020

CM CLOS du
MOULIN
aux MOINES

TERROIR : Un clos historique

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. Seuls l'homme et le cheval travaillent la vigne, aucune action mécanique n'entre dans la pratique culturale.

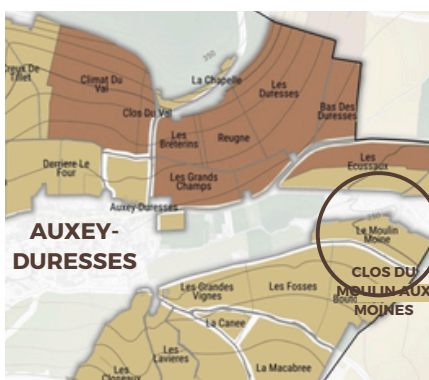
À LA CAVE : une vinification artisanale

Vendanges manuelles. Tri de la récolte manuelle sur table de tri pour une sélection méticuleuse des plus belles grappes.

Vinification intégrale (en grappe entière) et macération en fûts de 400 litres pendant un mois. Décuvage manuel puis pressurage dans un pressoir traditionnel à vis.

Le vin est ensuite entonné par gravité pour un élevage de 21 mois et sans soutirage.

La mise en bouteille a été réalisée manuellement, directement depuis le fût.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 1,20

Date de plantation : 1952 et 1954

Sol : Sablo-limoneux-calcaire

Altitude (m) : 250

Exposition : Nord/Nord Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 8 à 10 ans



Cuvée inspirée du savoir-faire ancestral des moines, le Graal est une sélection parcellaire issue du Clos du Moulin Aux Moines, Monopole du Domaine, dans laquelle seuls l'Homme et le cheval ont droit de cité.

Vinification intégrale en fût. Seules la gravité et l'énergie humaine sont utilisées. Tout le travail de la vigne à la mise en bouteille est réalisé à la main.

Date de mise en bouteille : 21 juillet 2022

Nombre de bouteilles : 864

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



Travail des sols par traction animale

Vendanges manuelles



Sélection des grappes pour la macération en fût pendant un mois puis décuage



Décuage manuel après un mois de macération



Mise en bouteille et bouchage