

Orgelot
1917

Pommard Premier Cru

CM CLOS du
MOULIN
aux MOINES

TERROIR : plus vieilles vignes de Pommard

Commune située à 3km au sud de Beaune, Pommard était considérée dès le Moyen-Age comme « la fleur des vins du Beaunois ». Le nom du village ferait référence à Pomone, déesse antique des fruits et des jardins.

Le Clos Orgelot est situé dans la combe des Saussilles où les sols sont argileux avec des fragments rocheux.

La cuvée est une sélection des plus vieux ceps de la parcelle plantés à partir de 1917.

À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes du Clos Orgelot 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.

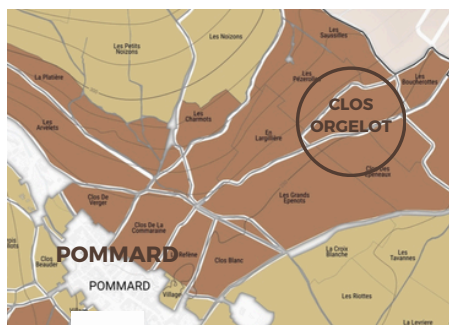
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri manuel de la récolte sur table de tri.

Vinification des grappes entières en cuve bois. Fermentation naturelle. Remontages quotidiens. 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.

18 mois d'élevage sans soutirage en fûts.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 1,08

Date de plantation : 1917

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 260

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 7 à 15 ans

Date de mise en bouteille : 21 mars 2019

Nombre de bouteilles : 874



Cuvée issue exclusivement des vieilles vignes plantées en 1917 dans le Clos Orgelot, Monopole de notre domaine.

Il nous est apparu primordial de faire perdurer cet héritage ampélographique.

Clairement identifiés, ces ceps sont parmi les plus anciens de Pommard. Seuls les raisins qui en sont issus sont utilisés pour la création de ce vin, lui conférant un caractère unique, identitaire.

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