

PINOT NOIR

Vin de France



TERROIR : aux portes du Moulin

Le Pinot Noir vient d'une parcelle située en face du domaine et non classée en appellation, bien qu'elle soit située à la croisée des villages de Meursault, d'Auxey-Duresses et de Monthélie.

À LA VIGNE : la culture biologique

Plantée de vieux Pinots de qualité, cette parcelle est cultivée en agriculture biologique avec des préparations biodynamiques destinées à favoriser la vie du sol. Travail des sols, enherbement hivernal, traitements réalisés manuellement et sans intrants chimiques.

À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

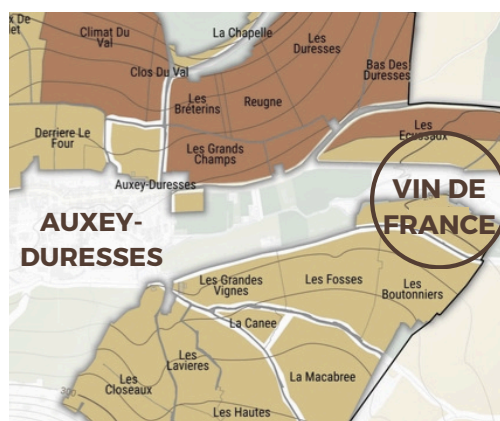
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri.

Vinification lente (de 15 à 18 jours) en vendanges entières en cuve inox. Levures indigènes. 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 et puis élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Les vinifications se font naturellement, sans soufre et sans aucun ajout de quelque nature que ce soit. Faible sulfitage uniquement avant la mise en bouteille.

Vin non collé et non filtré.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,90

Date de plantation : 1962

Sol : Argile et marne-calcaire

Altitude (m) : 240

Exposition : Ouest

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 2 à 5 ans



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