



Clos du Moulin aux Moines - Auxey-Duresses rouge 2022

Clos du Moulin aux Moines, een historisch perceel dat zijn naam aan het domein gaf, profiteert van een uitzonderlijke omgeving. Beschermde door een stenen muur (vandaar de naam Clos) en begrensd door de Cloux-rivier. De bodem is een mengsel van zand, slib en kalksteen, zeer doorlaatbaar die elegante en frisse Pinot Noir oplevert.

Producent	Clos du Moulin aux Moines
Regio	Côtes de Beaune
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Pinot Noir
Drinking window	-
Alc.	12.5%
Vinificatie	Selectief geplukt en deels ontrist. Langzame fermentatie met eigen natuurlijke gisten in beton cuve. Remontage en temperatuurscontrole voor kleur- en aromafixatie. Niet gefilterd, noch geklaard en lichte sulfitage bij botteling.
Rijping	10 maanden in gebruikte vaten.