



## Clos du Moulin aux Moines - Monthélie 'sous le cellier' 2023

Deze cuvée komt van een uniek perceel, gelegen in het hart van de gemeente Corpeau, ten zuiden van Puligny-Montrachet. Omringd door een muur, vandaar de naam Clos, de ideale omstandigheden en een schitterend microklimaat.

|                 |                                                                                                                                                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent       | Clos du Moulin aux Moines                                                                                                                                                  |
| Regio           | Côtes de Beaune                                                                                                                                                            |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                                                   |
| Druivenras      | Chardonnay                                                                                                                                                                 |
| Drinking window | -                                                                                                                                                                          |
| Alc.            | 12.5%                                                                                                                                                                      |
| Vinificatie     | Directe, progressieve en lange pressurage. Langzame fermentatie met eigen natuurlijke gisten in houten cuve. Geen filtering, noch klaring, lichte sulfitage bij botteling. |
| Rijping         | 15 maanden in houten cuve.                                                                                                                                                 |