

Clos du Moulin aux Moines Clos de la Perrière Blanc

Hvitvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Clos du Moulin Aux Moines

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Bourgogne

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 303.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 399.9,-

EDP nr. : 9082614

SAP nr. : 9082614

Vinmonopol nr. : 3770201



BRUK AV EIK

Innhold:

Syre:3.7

Sukker:< 3

Alkohol:13 %

Om produsenten

Clos du Moulin aux Moines holder til i Auxey-Duresses i hjertet av Côte de Beaune, og har blitt fremhevet som en av de fremtidige stjerneprodusentene i Burgund.

Eiendommen ble etablert i 962 av munkene fra Cluny-klosteret, som dyrket både druer og korn. De valgte ut akkurat dette stedet på grunn av beliggenheten i en dal som beskytter mot vær og vind, samtidig som det er enkel tilgang til ferskvann. Eierskapet ble senere overført til Abbaye de Cîteaux, og eiendommen ble drevet av munkene her frem til rundt 1650.

I mange hundre år var korn den viktigste næringen for eiendommen, mens vinproduksjonen kom i andre rekke. I 2008 ble eiendommen oppkjøpt av familien Andrieu, som har brukt mye tid og penger på å restaurere bygninger og legge om vinmarkene til biodynamisk dyrking. Arbeidet ble ledet av vinmakeren Willy Roulendes.

Eiendommen består i dag av 15 hektar med vinmarker som primært ligger i Pommard og Auxey-Duresses, med monopolvinmarker i begge disse landsbyene – Pommard 1er Cru Clos Orgelot og Auxey-Duresses Moulin aux Moines. Clos du Moulin aux Moines eier også parseller i tre andre premier cru-vinmarker i Pommard, samt i Monthelie og Pernand-Vergelesses.

Vinifikasjon

Vinmark på 1,35 hektar. Vinstokkene er omtrent 65 år gamle. Druene håndhøstes før de gjennomgår en nøye selektering ved ankomst. Fermentering i franske eikefat over 20-25 dager på 20 grader. Lagres videre på eiketønner i 10-12 måneder.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Duft av steinfrukt, kaprifol og mineraler. Rik og balansert smak med god konsentrasjon og lengde.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt