

CLOS DES LANGRES BLANC MONOPOLE



Denominazione: Côte de Nuits Villages

Località: Clos des langres

Uvaggio: Chardonnay

Superficie: Parcelle 3

La vigna : Selezione di Chardonnay non molto produttiva, in sostituzione di Pinot nero, l'impianto è del 1992. Questa parcella è come un prato: l'erba è

stata seminata tra le file delle viti, per rafforzare le radici della vite e per attirare acqua e sostanze nutritive nel suolo.

Suolo: Terriccio bruno calcareo organodetritico del periodo fine Bathoniano inizio Calloviano (Giurassico medio)

Esposizione: Situata tra Ladoix e Corgoloin, su un rilievo inclinato favorevole al drenaggio e ad un clima luminoso e arieggiato, il Clos des Langres è situato tra 245 e 255 metri slm. La pendenza è lieve e l'esposizione è Sud-Est. Questa parcella, situata al confine tra la Côte de Beaune e la Côte de Nuits, è veramente nel cuore della Borgogna viticola.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, decantazione a freddo per circa 24 ore. Il mosto chiaro è fermentato in barriques (25% di nuove). L'elevazione avviene sulle fecce da 10 a 12 mesi. Il vino sarà imbottigliato dopo filtraggio.

Il vino: La produzione è di circa 45 hl / ha di media. La bassa produzione della selezione di Chardonnay permette una buona maturazione. Questo, combinato con le caratteristiche del terroir (si tratta di un suolo bruno calcareo, normalmente piantato a Pinot Noir), dà un vino ricco e consistente.