



# DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Auxey-Duresses

Les Closeaux, Rouge, 2019

## VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Une partie de la vigne est pentue et en devers et l'autre partie, entourée de murs, est connue au village sous le nom de « Petit Clos ». L'âge moyen de cette vigne est de 45 ans.

### TERROIR

Ce climat installé sur un sol argileux est assez calcaire : de petits cailloux fragmentés et poreux assurent d'ailleurs un bon drainage de la parcelle.

### A LA VIGNE

Vigne de 45 ans conduite en lutte raisonnée, sans herbicide ni insecticide. Travail du sol effectué au chenillard.

Rendement limité à 28Hl/ha grâce à un ébourgeonnage sévère en début de saison.

Contrôles de maturité réalisés dès mi août afin de fixer une date de vendange optimale. Vendanges manuelles en petites caisses de 12kg.

**Cépages :** Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.7768 ha - **Age moyen des vignes:** 45 ans

**Autres informations :** Les Closeaux -

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

### VINIFICATION

Après un égrappage, les baies sont mises en cuve pour une macération pré-fermentaire à froid de 7 à 10 jours. La fermentation alcoolique s'enclenche ensuite naturellement et, pendant cette phase, une dégustation quotidienne nous permet de raisonner les pigeages et les remontages.

### ELEVAGE

près 2 à 3 semaines de cuvaison, le jus clair est entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 10% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, la fermentation malo-lactique se fait naturellement en fûts. Après 15 mois d'élevage, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

**Teneur en alcool :** 14.00 % vol.

## DÉGUSTATION & SERVICE

### DÉGUSTATION

Ce climat assez frais est souvent le dernier récolté afin d'en obtenir la meilleure expression. Le nez est plein de fruits rouges frais. En bouche, le vin est friand, aérien et présente des tanins soyeux.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans, 5 ans

### SERVICE

18° C

DOMAINE DES TERRES DE VELLE  
2 CHEMIN SOUS LA VELLE, 21190 AUXEY DURESSSES  
Tel. 0380228031 - info@terresdevelle.fr  
terresdevelle.fr  

  
VINS DE  
BOURGOGNE



# DOMAINE DES TERRES DE VELLE

Auxey-Duresses

Les Closeaux, Rouge, 2019

## ACCORDS METS-VINS

Pensez-y avec une planche de charcuteries !

Ce vin est le compagnon idéal d'une volaille grillée et bien sûr des célèbres oeufs en meurette.

## NOTRE ENTREPRISE

Ensemble dans la vie comme à la vigne et forts d'une solide expérience viticole, Sophie et Fabrice Laronze ont créé de toute pièce le domaine des Terres de Velle en 2009 à Auxey-Duresses. Chaque année, ils produisent 14 vins différents uniquement à partir des raisins récoltés sur les 6 hectares du domaine. Pragmatiques et sensibles aux principes de l'agriculture biologique et de la biodynamie, ils conduisent leurs vignes en lutte intégrée sur un sol vivant.

**Date de création/reprise** : 2009 - **Premier millésime** : 2009 -

**Surface totale du domaine** : 7ha

### Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Pas d'herbicide, pas d'insecticide, pas d'acaricide et beaucoup de Bon Sens

**SIRET** : 51262944500010 - **N° de FDA** : 13116622710 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec, Hong Kong, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

---

DOMAINE DES TERRES DE VELLE  
2 CHEMIN SOUS LA VELLE, 21190 AUXEY DURESSSES  
Tel. 0380228031 - info@terresdevelle.fr  
terresdevelle.fr  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.