

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Localisation: Chambolle-Musigny

Taille: 96 Ares

Sol: Argilo-Calcaire

Production : 5500 bouteilles par an

VITICULTURE

Certifié vin biologique et Biodynamique. Travail des sol, et effeuillages manuels.

RÉCOLTE

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange et trié sur un double table tri. L'ensemble de la vendange et éraflé mais non foulée, L'encuvage est fait par gravité.

VINIFICATION

En cuve inox ouverte. La fermentation spontanée est assuré par les levures présentes naturellement dans nos raisins. Nous n'ajoutons rien, mis à part une dose minimale de soufre. Nous conduisons nos extraction en douceur en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suis la même logique lent et doux. La vinification dure une trentaine de jours.

ELEVAGE

En Fût de chêne pour une duré de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 30%. La mise en bouteille et faite en accord avec les cycles lunaires au domaine sans collage ni filtration.

STYLE

Le Chambolle-Musigny du domaine Arlaud est profond et délicat. Ils ont souvent besoin de quelques année pour délivrer tout leur potentiel.

