

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Localisation: Morey-Saint-Denis

Taille: 43 Ares

Sol: Argilo-Calcaire

Production : 2200 bouteilles par an.

VITICULTURE

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillage manuelles. Labour à cheval.

RÉCOLTE

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange et trié sur un double table tri. Deux tiers de la vendange et éraflé mais non foulée, Le dernier tiers sera vinifier en grappes entières. 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 sans collage ni filtration.

STYLE

Les Clos de la Roche nous livre un vin distingué et racé. Le touché de bouche est mis en valeur par la minéralité souvent complétée par la violette et la cerise.

