

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

CLOS SAINT-DENIS GRAND CRU

Location: Morey-Saint-Denis

Taille : 17 Ares

Sol: Argilo-Calcaire

Age: Vignes plantées en 1970

Production : 900 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 bois 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 Saint Denis sont tout en dentelle. Ils portent en eux cette ambivalence : ils sont complexes et déconcertant de gourmandise.

