

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU LES RUCHOTS

Localisation: Morey-Saint-Denis

taille : 70 Ares (1,72 acres)

Sol: Argilo-calcaire

Age: Vignes plantées en 1955

Production : 3600 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 vinifié 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 suit la même logique lent et doux. La vinification dure une trentaine de jours.

ELEVAGE

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

STYLE

Le Premier Cru Les Ruchots est minéral dense, puissant et complexe. Sa situation unique dans un creux entouré de trois murs crée un micro climat plus chaud. Ce qui permet de l'élaborer des vins charnus avec un grand potentiel de garde. Après une dizaine d'années le vin prend un tournure truffée.

