

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

Morey-Saint-Denis

Localisation: Morey Saint Denis
Size: 95 Ares
Sol: Argilo-calcaire
Production : 5200 bouteilles par an

Viticulture

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

Récolte

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

Vinification

En cuve inox ouverte. La fermentation spontanée est assuré par les levures présentes naturellement sur nos raisins. Nous n'ajoutons rien, mis à part une dose minimale de soufre. Nous conduisons nos extractions 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 durée 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

Le Morey-Saint-Denis, est vinifié pour être élégant. Le vin est tendre, accessible dès ça jeunesse.

