

DOMAINE ARLAUD

Vins Biodynamiques

MOREY-SAINT-DENIS

GEVREY-CHAMBERTIN

Localisation: Gevrey-Chambertin

Size: 1,04 Hectare

Sol: Argilo-Calcaire

Production : 6000 bouteilles par an

VITICULTURE

Certifié vin biologique et biodynamique. Effeuvillage manuel. Travail des sols.

RÉCOLTE

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange et trié sur un double table tri. 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 vin de Gevrey-Chambertin, balance entre épices, musk et fruit.

