GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

- Localisation: Hautes Côtes de Nuits
- Surface: 1.61 hectares
- Sol: Argilo calcaire
- Cépage: Pinot noir
- Vignes: plantées en 1959
- 9563 bouteilles

Histoire

Le vignoble des Hautes Côtes de Nuits se différencie de celui de la Côte de Nuits par son mode de conduite mis en place dans les années 50. Le palissage est réalisé en vignes basses et la densité de plantation est de 10 000 pieds hectare. Les vignes sont situées sur le plateau à environ 350 mètres d'altitude.
Le sol de cette parcelle est rougeâtre, empli de fossiles marin d'il y a quelques centaines de million d'année.

Viticulture

Vin certifié biologique. Effeuillage manuel.

Récolte

Vendangé à la main. La vendange est triée à la main sur une table de tri. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve ouverte. Pratique d'un soutirage à l'air pendant l'élevage. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies.
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.

41 rue d'Epernay - 21220 Morey-Saint-Denis

contact@domainearlaud.com