GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



BOURGOGNE OKA

- Localisation : Côte de Nuits
- Sol: Argilo calcaire
- Cépage : Pinot noir

Histoire

Oka est le nom du premier cheval ayant labouré au domaine Arlaud. Ce superbe Auxois qui bravement, patiemment, opiniâtrement, travaille les meilleures vignes du domaine mais a commencé dans les appellations régionales. Cette cuvée est un hommage à son labeur et à sa noblesse, une valeur essentielle pour nous, paysans. Ce vin est constitué en partie de raisins issus de parcelle de Bourgogne du domaine et d'une sélection de raisins d'autres parcelles.

Viticulture

Vin 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 entre 12 et 14 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