GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud

ECHEZEAUX GRAND CRU

- Localisation: FLAGEY-ECHEZEAUX
- Taille : 0.06 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage Pinot noir
- Vignes plantées en 1965
- 329 bouteilles

Histoire

Situé au-dessus du village de Flagey-Echezeaux et dans la plaine, ce vignoble est posé entre Vougeot et Vosne-Romanée en Côte de Nuits. Exposition au levant. Les Echezeaux coupent tout le coteau entre le Clos de Vougeot et les Premiers Crus de Vosne-Romanée.
Ce grand cru, reconnu en 1937, est, comme le Clos de Vougeot qui en est séparé par un mur, sur les fondations de l'abbaye de Cîteaux dès les XIIème et XIIIème siècles. De racine gallo-romaine, chesaux signifiait un groupe d'habitations : sans doute un ancien hameau.

Viticulture

Effeuillages manuels. Ce vin est bio certifié travaillé entièrement par l'équipe du domaine.

Récolte

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

Vinification

En cuve bois ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. La macération est lente et douce, en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suit la même logique progressif et doux.
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En Fût de chêne pour une durée de 15 à 18 mois. Aucun pourcentage de fût neuf. 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