GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



MARSANNAY

- Localisation: Marsannay la Côte, parcelle « le Village »
- Sol: Grèzes lités
- Cépage : Chardonnay

Histoire

Seule appellation Village pouvant s'exprimer sous les trois couleurs, sa typicité est celle des vins de la Côte de Nuits, d'un style proche des appellations voisines : Fixin et Gevrey-Chambertin. Si la présence de vignes est attestée dès le VIIème siècle, comme sur toute la Côte, le prestige du vignoble est reconnu depuis fort longtemps. L'abbaye de Bèze, l'évêché d'Autun, les ducs de Bourgogne et bien d'autres, possédèrent des vignes sur ce village.

Viticulture

En cours de certification en 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 fût. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long en grappes entières, levures indigènes
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En fût de chêne pour une durée de 12 à 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