GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



MOREY-SAINT-DENIS « CLOS SOLON »

- Localisation: Morey st Denis
- Surface : 0.23 hectares
- Sol: Argilo Calcaire
- Cépage :pinot noir
- 1668 bouteilles

Histoire

L'appellation Morey St Denis est l'une des plus petites en superficie de la Côte de Nuits, avec un total d'une centaine d'hectares. Elle n'en est pas moins riche en climats, avec 20 Premiers Crus et 5 Grands Crus. Clos Solon est une parcelle avec plusieurs géologies distinctes qui la rendent très intéressante à vinifier indépendamment des autres cuvées.

Viticulture

Lutte raisonnée sans herbicide, insecticide et acaricide. 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. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes.
La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En fût de chêne pour une durée de 14 à 18 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