GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



NUITS-SAINT-GEORGES

- Localisation: Nuits St Georges
- Sol : Argilo Calcaire
- Cépage : Pinot noir

Histoire

Ville affable et très vivante, Nuits-Saint-Georges est depuis des siècles une active cité du vin. Elle donne son nom à la Côte de Nuits. Instituée dès septembre 1936, son Appellation d'Origine Contrôlée réunit Premeaux-Prissey à cette commune. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin fut fondée ici en 1934.
Le Nuits St Georges par Cyprien Arlaud est composé de plusieurs climats, tous au nord de la ville : « Chouillet », « Charmottes », « Argillats ».

Viticulture

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