GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU « LES CHAIGNOTS » CUVÉE JOSEPH

- Localisation: Nuits st Georges
- Surface : 0.41 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage Pinot noir
- Vignes plantées en 1955

Histoire

Ce vin est issu d'une parcelle unique au nord de la ville de Nuits St George 'Les Chaignots'.
Le nom de cette cuvée rend hommage au fondateur du domaine, Joseph ARLAUD qui a fait l'acquisition de la cave historique du 14e siècle, à Nuits Saint Georges.

Viticulture

Effeuillage manuel. Ce vin est travaillé en bio par les équipes du domaine mais non certifié.

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 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. 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