GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



PERNAND-VERGELESSES

- Localisation: Pernand Vergelesses
- Sol: Argilo Calcaire
- Age des vignes : 40ans
- Cépage : Chardonnay

Histoire

Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny.
Vignes issus principalement du climat « les combottes ».

Viticulture

Vin certifié bio. 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 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