GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



VOSNE-ROMANÉE « AUX RÉAS »

- Localisation: Vosne Romanée
- Surface : 0.55 hectares
- Sol: Argilo Calcaire
- Cépage : pinot noir
- Vignes plantées en 1981
- 3576 bouteilles

Histoire

Cette parcelle se trouve juste à côté du 1er cru du même nom, au sud du village. Ce Climat mérite d'être vinifié séparément.

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 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