GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cyprien Arlaud



VOSNE ROMANÉE

- Localisation : Vosne Romanée
- Surface: 0.51 hectares
- Sol: Argilo Calcaire
- Cépage :pinot noir
- Vignes plantées en 1952
- 4260 bouteilles

Histoire

Ce vin est un assemblage de plusieurs parcelles "Le Pavé", "Aux communes" et "Au dessus de la Rivière". Proche du paradis, l'appellation Vosne Romanée, crée en 1936, et ses crus offrent la plus sublime expressions du Pinot Noir. surnommée "la perle de la Côte de Nuits", cette appellation allie rigueur et finesse.

Viticulture

Vin certifié bio. Effeuillage manuel

Récolte

Vendangé à la main, dans de petites caisses. La vendange est triée sur une table de tri.

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 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