DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

- Localisation: Hautes-Côtes de Nuits, village de Chevannes
- Taille: 0.25 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage : chardonnay
- Age : 25 ans
- Production : 1850 bouteilles

Histoire

Le vignoble des Hautes Côtes de Nuits se différencie de celui de la Côte de Nuits par son mode de conduite mis en place dans les années 50. Le palissage est réalisé en vignes hautes et la densité de plantation est de 4000 pieds par hectare. Les vignes sont situées sur le plateau à environ 350 mètres d'altitude.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillages manuels.

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 béton. 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