DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

- Localisation: Côtes de Nuits
- Cépage : Pinot Noir 50% Gamay 50%
- Superficie de Production : 0,32 hectares
- Production : 1800 Bouteilles

Histoire

C'est une appellation unique au sein des vins rouges de Bourgogne. Elle est la seule résultant d'un assemblage de raisins appartenant à deux cépages : Gamay [70% max] et Pinot Noir [30% Min].

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillages manuels.

BIODYVIN

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