DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



BOURGOGNE RONCEVIE

- Localisation: Gevrey-Chambertin
- Cépage : Pinot noir
- Taille: 4,88 Hectares
- Sol: Argilo-calcaire - Marne de Bresse en profondeur
- Production : 29 000 bouteilles

Histoire

Acquise en 1964 par Joseph Arlaud le grand-père de l'actuel propriétaire, cette parcelle était à l'époque classée en « terre à vigne : Gevrey-Chambertin ». Un décret de la même année a reclassé cette parcelle [et non celles environnantes] en AOC Bourgogne. Les sols sont argilo-calcaires avec la présence en profondeur de marnes de Bresse.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillages manuels.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main. 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