DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU « LES SENTIERS »

2020

- Localisation: Chambolle Musigny
- Taille : 0.23 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage Pinot noir. Vignes plantées en 1966
- 1000 bouteilles

Origine du climat

Les Sentiers tirent leur nom du chemin de pied de côte qui longe la parcelle. Ce chemin rejoignait Dijon et les grands axes de communication gallo-romains.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Tressage et effeuillage manuels. Labour à cheval.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri. Deux tiers de la vendange sont éraflés mais non foulés. Le dernier tiers sera vinifié en grappes entières. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve ouverte. 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