DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



CHAMBOLLE-MUSIGNY

2022

- Localisation: Chambolle-Musigny
- Taille: 0.96 hectares
- Sol: Argilo-Calcaire
- Cépage : pinot noir
- Production : 5 500 bouteilles

Histoire

L'appellation Chambolle-Musigny fût créée en 1936. C'est l'une des toutes premières appellations d'origines contrôlées de France. Ce vin est souvent présenté comme le plus "féminin" de la Côte de Nuits. Nos parcelles sont situées au nord du village côté Morey-Saint-Denis. Les 4 parcelles qui composent ce vin se nomment : Les Bussières, Les Herbues, Les Chardannes et Les Gamaires.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillages manuels.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est triée à la main sur une table de tri.. 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