DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU



2021

- Localisation: Morey-Saint-Denis
- Taille: 0.43 hectares
- Sol: Argilo-Calcaire
- Cépage : Pinot noir
- Production : 2200 bouteilles

Origine du climat

Le Clos de la Roche tient son nom du banc roche qui affleure à la surface. Ces enrochements sont très visibles. Les sols calcaires, peu profonds et riches sont recouverts d'une fine couche de terre végétale. Il est reconnu comme grand cru depuis 1936. Il s'agit du plus nordiste des Grands Crus de Morey-Saint-Denis. Son vignoble, de 17ha tout de rouge, avoisine celui de Gevrey-Chambertin, plus précisément il se situe dans le prolongement de celui de Latricières-Chambertin.

Viticulture

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

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 bois. 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