DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



CLOS SAINT-DENIS GRAND CRU

- Localisation: Morey-Saint-Denis
- Taille : 0.17 hectares
- Sol: Argilo-Calcaire
- Age: Vignes plantées en 1970
- Cépage: Pinot noir
- 900 bouteilles

Origine du climat

L'origine de ce Clos est ancienne : il fût la propriété de la collégiale de Saint Denis de Vergy, fondée en 1023 [Une Collégiale est une église confiée à une réunion de Chanoines]. Le « Clos Saint Denis » est le plus petit des grands crus de Morey st Denis et c'est pourtant celui qui a donné une partie de son nom au village.

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