DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



GEVREY-CHAMBERTIN

- Localisation: Gevrey-Chambertin
- Taille : 1,04 hectares
- Sol: Argilo-Calcaire
- Production : 6000 bouteilles

Histoire

L'appellation de Gevrey-Chambertin est la plus grande appellation en superficie de la côte de Nuits, avec un total de 530 hectares [dont 356 ha classés en village]. Deux parcelles composent cette cuvée : « Les Seuvrées » et « La Justice ». Les Seuvrées donnent des vins plus élégants « La Justice » joue sur une carte plus musclée.

Viticulture

Certifié vin biologique et biodynamique. Ecimages et effeuillages manuels.

BIODYVIN

Récolte

Vendangé à la main en petite caisse. 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