DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU « AUX CHESEAUX »

2023

- Localisation: Morey-Saint-Denis
- Taille : 0.71 hectares
- Sol: Argilo-calcaire
- Cépage : Pinot noir.
- 4000 bouteilles

Origine du climat

Le nom « Les cheseaux » provient du latin « casale » [terrain à bâtir] employé à l'époque Gallo-romaine. Il désigne généralement des ruines, dont les pierres subsistaient. L'origine est commune pour Les Echezeaux et Les Grand Echezeaux. La désagrégation de la roche mère a créé un amalgame de marnes argilo-calcaires et de cailloux blancs.

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