DOMAINE ARLAUD

MOREY-SAINT-DENIS



MOREY-SAINT-DENIS

2021

- Localisation: Morey-Saint-Denis
- Taille : 0.95 hectares
- Cépage : Pinot noir
- Sol: Argilo-calcaire
- Production : 5200 bouteilles

Histoire

L'appellation Morey St Denis est l'une des plus petites en superficie de la Côte de Nuits, avec un total d'une centaine d'hectares. Elle n'en est pas moins riche en climats, avec 20 Premiers Crus et 5 Grands Crus. Ce vin est élaboré grâce à deux parcelles : « En Sevrey » et « Clos Solon ».

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