

SCRITCH*

* le bruit de la craie

CHABLIS

- Chardonnay
- Parcelle sur la commune de Beine
- Sol Argilo limoneux sur calcaire du Barrois et marnes à Exogyra
- Pressurage long en grappe entière
- Levures indigènes
- Fermentation en cuve inox
- Elevage en cuve sur lie, avec fermentation malolactique
- Soutirage par gravité
- Mise en bouteille sans collage par Cyprien Arlaud en cycle lunaire favorable
- 12,5 % alcool
- En conversion biologique



41 rue d'Epernay - 21220 Morey-Saint-Denis

contact@domainearlaud.com