

SCRITCH*

* le bruit de la craie

MÂCON

- Bourgogne Chardonnay
- Assemblage de plusieurs parcelles du Maconnais
- Vendange à la main, fermentation en cuve inox
- Pressurage long en grappe entière
- Levures indigènes
- Élevage majoritaire en cuve sur lie, fermentation malolactique au domaine
- Soutirage par gravité
- Mise en bouteille sans collage par Cyprien Arlaud en cycle lunaire favorable
- 13 % alcool

Viticulture



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

contact@domainearlaud.com