



Chambolle-Musigny, 2021

Domaine Arlaud Père et Fils
FRANCE, BOURGOGNE, CHAMBOLLE-MUSIGNY

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
RENDEMENTS	5500 bouteilles
SUPERFICIE	96 Ares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Chambolle-Musigny
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-Calcaire
VINIFICATION	Certifié vin biologique et Biodynamique. Travail des sol, et effeuillages manuels. En cuve inox ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures naturellement présentes dans les raisins. Aucun ajout, excepté un souçon de soufre. L'extraction est faite en douceur en utilisant le remontage et le pigeage au pied. Le pressurage suit la même logique lent et doux. La vinification dure une trentaine de jours.
ÉLEVAGE	En Fût de chêne pour une durée de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 30%. La mise en bouteille et faite en accord avec les cycles lunaires au domaine sans collage ni filtration.

CODE SAQ
15222415

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine Arlaud trouve son origine en 1942 grâce à la rencontre d'une bourguignonne, Renée Amiot et de Joseph Arlaud, un ardéchois. La corbeille de mariage contient de belles vignes que Joseph complète dès 1949. En 1966, ils acquièrent un lieu historique du 14ème siècle pour l'élevage des vins. Cette cave figure depuis sur notre étiquette. Hervé Arlaud succède à son père en 1983 et continue avec son épouse Brigitte d'agrandir le vignoble. Leurs enfants les rejoindront successivement. Ils travailleront tous ensemble sur le domaine de 2004 à 2012. En 2013, Cyrien Arlaud reprend seul la gestion du domaine familial regroupant 19 appellations sur 15 hectares avec quatre Grands Crus : Clos de la Roche, Clos Saint Denis, Charmes Chambertin et Bonnes Mares. La cave historique est au cœur de Nuits Saint Georges. Ce lieu authentique et unique porte en lui 3 générations d'hospitalité bourguignonne. Il abrite désormais une collection d'anciens millésimes. Le domaine avec son chai plus récent et ses caves d'élevage en fûts est à Morey Saint Denis.