



Cyprien Arlaud, Vosne-Romanée Aux Réas, 2018

Domaine Arlaud
FRANCE, BOURGOGNE, VOSNE-ROMANÉE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
SUPERFICIE	15 ha au total
VINIFICATION	Pratique d'un soutirage à l'air pendant l'élevage.
ÉLEVAGE	14 à 18 mois en fûts de chêne dont 25% neuf. Pas de collage, ni de filtration. Mise en bouteille selon les rythmes de la lune.
DÉGUSTATION	Au nez, le pinot noir s'y exprime fidèlement à travers des notes de violette et de fruits noirs mûrs. Un léger boisé indique un élevage traditionnel et soigné. En bouche, la structure tannique est fine et bien intégrée. C'est un vin tout en rondeur, équilibre et harmonie.

CODE SAQ
14870752

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
136.00 \$

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, Cyprien 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.