Cyprien Arlaud, Vosne-Romanée, 2023

Domaine Arlaud

FRANCE, BOURGOGNE, VOSNE-ROMANÉE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vosne-Romanée, Bourgogne
VINIFICATION	Récolté à la main. Eraflé; fermenté sur levures indigène dans des cuves en ciment. Embouteilléenon collé et non filtré. Certifié biodynamique.
ÉLEVAGE	Vieilli en fût de chêne français (25% neuf).

CODE SAQ
15036831

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, 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.