



## Gevrey-Chambertin, 2022

Domaine Arlaud Père et Fils

FRANCE, BOURGOGNE, GEVREY-CHAMBERTIN

Nez intense sur la cerise, la framboise, la mûre, les épices et les notes toastées de l'élevage.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique BIODYVIN
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
SUPERFICIE	1,04 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est dans la région de Gevrey-Chambertin
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendangé à la main en petite caisse. La vendange est trié sur un double table tri. Deux tiers de la vendange est éraflé mais non foulé, Le dernier tiers est vinifié en grappes entières. La vinification est faite en cuve inox ouverte. Fermentation spontanée par l'action des levures présentes naturellement dans nos raisins. Dose minimale de soufre ajoutée lors de la mise en bouteille. Extraction douce grâce au remontage et au pigeage au pied. Le pressurage lent et doux. Vinification d'une trentaine de jours. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 30%. Mise en bouteille faite en accord avec les cycles lunaires au domaine, sans collage, ni filtration.
ÉLEVAGE	En Fût de chêne de 15 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 30%.

CODE SAQ  
15363912

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.