



VOSNE ROMANÉE 1ER CRU « LES PETITS MONTS »

- Localisation: Vosne Romanée
- Surface : 0.10 hectares
- Sol: Argilo Calcaire
- Cépage : Pinot noir
- Vignes plantées en 1930
- 662 bouteilles

Origine du climat

« Les petits monts » est un Climat qui se situe dans la partie la plus élevée de Vosne Romanée, à côté du « clos Parentoux » et des Richebourg Grand Cru. Le sol est souple, et travaillé au cheval et à la main.

Viticulture

Vin certifié bio. Effeuillage manuel. Labour à cheval.

Récolte

Vendangé à la main. La vendange est triée à la main sur une table de tri au Domaine Arlaud. L'encuvage est fait par gravité.

Vinification

En cuve ouverte. La fermentation spontanée est assurée par les levures présentes naturellement sur les baies. Pressurage long, levures indigènes. La vinification dure entre 20 et 25 jours.

Élevage

En Fût de chêne pour une durée de 14 à 18 mois. La proportion de fût neuf ne dépasse pas 20%. La mise en bouteille est faite en accord avec les cycles lunaires sans collage ni filtration.