

CHARMES CHAMBERTIN

GRAND CRU 2019

Domaine Arlaud



Situation : Le domaine se situe sur le village de Morey-Saint-Denis en Côte d'Or. Acquis par Joseph Arlaud en 1949, son fils Hervé prendra la suite en 1982. Il récupère en 1966 l'ancien grenier à sel de Nuits Saint-Georges, magnifique cave datant du 14ème siècle, pour l'élevage de ses vins. Les enfants d'Hervé (Bertille, Cyprien et Romain) apportent leur dynamisme dans la

continuité de leurs aînés. Vignerons courageux et volontaires, c'est en 2004 que la totalité du domaine (15 hectares) est cultivée en accord avec les principes de la culture biologique. En 2009 débute la culture de la vigne en Biodynamie afin de mieux régénérer le sol et la plante. Le domaine pratique également le labour à cheval depuis 2004 sur 4.5 hectares de parcelles afin d'éviter le tassement des terrains.

Encépagement : Pinot Noir, vignes d'un âge moyen de 85 ans.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage de 2 heures recommandé

Potentiel de Garde : 2025 à 2029

Observations : Noble et d'une grande matière, ce Grand Cru se présente sous une robe rubis d'une grande limpidité. L'attaque en bouche est souple et élégante, un tactile velouté. La dégustation révèle un vin racé, concentré mais doté d'une grande finesse et d'une longueur interminable. Le palais se veut satiné et s'harmonise sur des arômes typiques de framboise, de cerise et de notes foxées... Ce Grand Cru est synonyme de vin de rêve dans l'esprit de tous les amateurs de Bourgogne ! Un moment d'exception à savourer dans un climat intimiste !

Quelques accords gourmands : Cœur de Rumsteck Charolais, Rognon de veau à la parisienne, Gigue de chevreuil marinée et rôtie, Parmentier de joue de bœuf.