

# CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU 2022 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 2h recommandé

**Potentiel de Garde** : 2032 à 2042

**Observations** : 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** : Chevreuil sauce grand veneur, Filet mignon aux morilles, Truffade...

