

---

Le travail de la vigne et du vin se fait  
dans le respect *du cahier des charges*  
*biodynamique Demeter.*

---



## CHÂTEAU DE VERREUX

# ARBOIS

## POULSARD



### VITICULTURE

---

**Lieux dits :** En Brut

**Surface :** 0.5 Ha

**Années de plantation :** 1988

**Exposition :** Sud

**Altitude :** 300m

**Sol :** Couverture limono argileux sur marne grise du Lias

Les vignes sont cultivées sans désherbant chimique ni produits de synthèse. Elles sont labourées sous le rang pour lequel nous privilégions l'enherbement. Nous effectuons un ebourgeonnage manuel afin de limiter les rendements et les maladies cryptogamiques. Les vendanges se font à la main en petites caisses.

### VINIFICATION

---

Après un égrappage soigné et un tri manuel rigoureux, les baies font l'objet d'une macération pré-fermentaire à froid pour favoriser une extraction en douceur. La fermentation débute naturellement grâce aux levures indigènes. La cuvaison se déroule sur trois semaines sous forme d'infusion, sans remontages poussés, pour préserver finesse et équilibre. À l'issue de cette phase, un décuage délicat précède un pressurage à faible pression.

### ÉLEVAGE

---

L'élevage s'effectue en cuves inox pendant dix mois, garantissant fraîcheur et éclat du fruit. La mise en bouteille se fait sans collage ni filtration, avec un bouchon en liège naturel.