

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)

Millésime: 2017

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mont des Oiseaux

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2015

Fiche technique rédigée par le domaine

LE STYLE DU VIN

Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'ArLOT, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

LE TERROIR

Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'ArLOT. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.
- Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

NOTE DE DÉGUSTATION

Joliment parfumé, fin et délicat au nez, il se révèle léger et classe en bouche avec des notes acidulées de groseille. Doté d'une belle ligne, droit, frais et minéral, ce vin raffiné allie finesse et élégance.

LE TEMPS

L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, a été marqué par un déficit pluviométrique, un ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'est installée. La pousse s'est enclenchée, la floraison a eu lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée à un beau potentiel de récolte ont permis d'envisager un millésime en toute sérénité.

LES VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 5 septembre, puis elles ont repris du 7 au 14 septembre.

LA RÉCOLTE

Le millésime a été précocé. La véraison a eu lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne espérait tant après 2016.

Description brève du produit :

Ce nouveau 1er Cru de Nuits-Saint-Georges (second millésime seulement) est un savant assemblage de deux sols complémentaires du Clos de l'Arlot : le haut sur calcaire, et le bas sur marnes argileuses. Un équilibre parfait qui évoluera très bien dans le temps, surtout dans ce grand millésime 2017 !