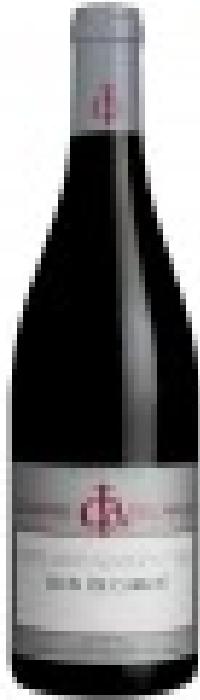


Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2015



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2015

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Description brève du produit :

Une vraie réussite dans ce grand millésime 2015, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Version rouge, la réduction est encore perceptible au nez; sa maturité saine et gourmande présente un supplément de sève et une fraîcheur mentholée en finale. Grande garde prévisible.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017): 16,5/20. *Tannin aérien, notes de fruits rouges, un vin assez immédiat, sans l'allonge des tout meilleurs mais la vendange entière contribuera à le complexifier avec le temps, le clos-de-larlot ayant naturellement des aptitudes à bien évoluer.* Fourchette d'apogée 2018-2030

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2016) :92-94/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de l'Arlot includes around 55% whole bunch fruit. It has a very well-defined bouquet with bright raspberry and cranberry leaf, gun flint and grey slate notes tucked in just behind. The whole bunch works well here and lends complexity. The palate is medium-bodied with crisp, slightly chalky tannin. Quite energetic in the mouth but very linear at the moment, this is a slightly more austere take on the finish, but you can feel the terroir tingling on the tongue long after the wine has departed. Classic in style, it should age well over the next couple of decades.* Drink date 2019-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

Le Terroir : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît la complexité du vin.

En savoir plus :

- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.
- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge. Les vins issus des jeunes vignes composent un assemblage qui porte l'étiquette Le Petit Arlot, Nuits Saint Georges, un vin qui met en valeur le fruit et la sensualité.

Accords Mets et Vin : Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poule aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées

à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.