

# Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2015



Prix du produit :

**380,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2015

Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

RVF: 19/20

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique !

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT**

Commentaires sur ce

Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2015

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : Coup de coeur 19/20.** *Franche, axée sur des notes de végétal mûr et de floral, l'expression des Suchots a su conserver une superbe fraîcheur de sève dans ce millésime assez solaire. Mûr, concentré mais sans la moindre lourdeur, ce vin caressant relève d'une élégance naturelle.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin - déc. 2016) : 95-97/100. *The 2015 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru also includes 100% whole bunch fruit. I left this 4-5 minutes to really open up. The whole bunch works very well because you cannot detect the stem addition. It is very precise with crystalline red cherry, wild strawberry and limestone, gaining intensity with practically every swirl of the glass. The palate is medium-bodied with a keen line of acidity, fresh and vibrant with a touch of spice towards the finish. It is an understated and linear Romanée-Saint-Vivant, very sophisticated and deserving of several years in bottle. Sublime. Drink date 2022-2050.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Le Style du Vin :** Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

**Le Terroir :** La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

### **En savoir plus :**

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Cîteaux a longuement contribué l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.
- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton. Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

**Accords Mets et Vin :** Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.