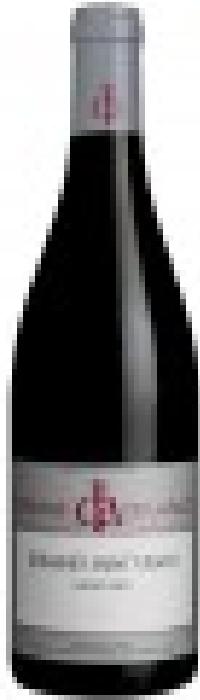


Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2012



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (L'ARLOT)

Millésime: 2012

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Grand Cru très rare (d'où un prix faramineux). Une bouteille de collection... Unique !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2012

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17/20. *Texture et parfum raffinés, un des plus complets de l'histoire, beaucoup d'avenir.* Fourchette d'apogée : 2020-2028.

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 18/20. *Quant au romanée-saint-vivant 2012, encore légèrement fermé dans sa gangue, s'il s'impose aujourd'hui par sa solidité et sa densité d'un grand cru, avec le temps, une petite dizaine d'année, il s'affirmera par son élégance.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2013) : 94-96/100. *From the domaine's 24 rows of vines just below Romanee-Conti, the 2012 Romanee-Saint-Vivant Grand Cru has a complex, mineral-rich nose that unfolds beautifully in the glass. The palate has just a little gas to shake off, but it is so alive with a sorbet-like freshness: blood orange mixed with vibrant red fruit. It reminds me of tasting some of the 2005 from barrel with its sense of energy and animation. Outstanding – alas just three barrels produced.*

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'œuvre 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 Citeaux 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 épiciées.
- 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.