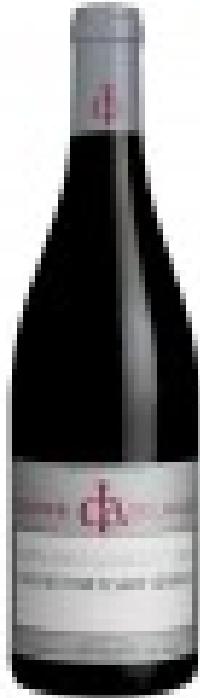


Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2016



Prix du produit :

267,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Le 1er Cru Monopole historique du domaine de l'Arlot. Sorti pour nous des caves du domaine en septembre 2019. **17/20 RVF et 17,5/20 B+D**.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Léger supplément de maturité mais de la réduction dans le Clos des Forêts, dont la matière moelleuse se déploie harmonieusement. Rigoureuse, la fine assise tannique le portera sur plusieurs décennies.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Ce clos dans le cru des forêts nous a étonnés par un très beau volume en bouche, une grande harmonie. Une grande réussite de grand style pour la vinificatrice. Fourchette d'apogée 2021-2028*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin - déc. 2017) : 93-95/100. *The 2016 Nuits St Georges 1er Cru Clos des Forêts St-Georges includes 50% whole cluster with 50% new oak. This has the most precise bouquet from Domaine de l'Arlot this year: exquisite scents of wild strawberry, cranberry, wild hedgerow and just a hint of graphite. It feels tightly wound at first but gathers pace with aeration in the glass. The palate is medium-bodied with fine tannin. This feels crisp and linear, and there's good depth of flavor as this gently grips the mouth. Red fruit dovetail into black toward the graphite-tinged finish, the persistence very long. There is palpable energy in situ that should see it age for two decades. Drink date 2021-2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Style du Vin : Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

Le Terroir : En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

En savoir plus :

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimalist, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l'âme du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.
- Un vin de garde : le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde.

Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

Accords Mets et Vin : Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.