

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2009



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2009

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

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Le 1er Cru Monopole historique du domaine, dans un grand millésime bourguignon. **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 2009

Guide Bettane + Desseauve : 17,5/20. *Grand vin raffiné dans son parfum et sa texture, réduction fumée qui ajoute à son charme et garantit son vieillissement, digne continuateur du*

2008. Fourchette d'apogée 2021-2028

Robert Parker's Wine Advocate (Antonio Galloni - avril 2012) :94/100. *The 2009 Nuits St. Georges Clos des Forêts Saint Georges comes across as dark, brooding and totally intense. Black cherries, tar, licorice, smoke and menthol are some of the many notes that are woven together in this rich, deep wine. There is a baritone register to the fruit that is absolutely gorgeous. The powerful, structured finish begs for considerable cellaring and suggests a long life of great drinking lies ahead. Anticipated maturity: 2019-2034. Drink date 2019-2034*

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. Elles sont vinifiées séparément et commercialisées sous l'étiquette Les Petits Plets Nuits Saint Georges 1er Cru.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, 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.