Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2008 MAGNUM

Prix du produit :

630,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2008
Appellation: Vosne-Romanée 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Cuvée: Les Suchots
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots" rouge 2008

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Finesse et richesse, complexité et harmonie, tout s'assemble et s'unit pour désigner l'accomplissement de ce vin exceptionnel. Main de fer, gant de velours, il décrit la plénitude du Pinot noir avec une folle distinction, fait parler une nervosité d'étalon avant de faire résonner la richesse et l'élégance. Ses arômes ondulent au rythme de son âge. Jeune, le vin offre des notes florales associées à la framboise, à la griotte et au cassis. Avec le temps, les arômes évoluent et glissent vers les épices, la réglisse, le sous-bois et le cuir.

Le Terroir : Entre la Romanée Saint-Vivant, les Echezeaux et Richebourg... La vigne voisine avec quelques uns des plus grands vins du monde. Au dire de certains dégustateurs, Les Suchots figurent clairement parmi les meilleurs des 1ers Crus de Vosne Romanée.

En savoir plus :

- Un village exceptionnel : incroyables terroirs, la commune de Vosne Romanée aligne les plus grands vins rouges de Bourgogne. Romanée-Conti, Richebourg, Romanée, Romanée Saint-Vivant, La Tâche, Echezeaux, Grands Echezeaux... Autant de noms qui font résonner la grandeur du Pinot noir avec des vins d'une extrême élégance.
- Plénitude du Pinot noir : il faut savoir attendre Les Suchots, le temps lui donne en effet une patine et un toucher exceptionnel. L'impression passagère d'austérité de la jeunesse s'estompe, les tanins s'assouplissent, le vin s'arrondit... La maturité dessine sa sensualité et sa race.
- Pas de pompes : pour la vinification de ses vins, le Domaine de l'Arlot a retenu le principe de gravité. De l'arrivée des raisins à l'écoulage du vin dans les barriques, le circuit obéit aux seules lois de la pesanteur. En évitant le recours aux pompes, ce choix préserve la nature profonde des raisins et des moûts. Le fruité du vin se fait plus ardent, plus tendu.

Accords Mets et Vin : Un filet de boeuf servi avec une tranche de foie gras grillé délivrera le plaisir de ce rouge conquérant. On peut aussi penser à un gigot de sept heures, à un jarret de veau longuement cuit au four. Sans oublier le gibier à poil, un filet de chevreuil, par exemple. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Rarissime Vosne Romanée 1er Cru qui jouxte le Grand Cru Romanée Saint Vivant. Sans aucun doute ce qui se fait de mieux à l'Arlot (en dehors des quelques bouteilles de RSV !)