

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2016



Prix du produit :

261,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2016

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. Millésime exceptionnel pour ce Clos.

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 de l'Arlot" blanc 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *L'un des meilleurs de notre dégustation*

de Nuits blancs. Bouche complexe, bien fruitée, et une énergie remarquée en font un blanc parfaitement harmonieux. A déguster avant 2025.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Le Clos de l'Arlot blanc se fait assez charmeur cette année, avec un profil plus friand que d'habitude. Son volume de bouche et ses très fins amers de finale distinguent son caractère original.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2017) :90-92/100. *The 2016 Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc was raised in 20% new oak. It has a well-defined bouquet with citrus lemon, Granny Smith apples and subtle tropical notes (peach and a hint of guava) joining the fray with time in the glass. The palate is well balanced with a lovely, harmonious, peach-tinged opening complemented by light apricot and fresh ginger notes. There is commendable concentration here, a fine bead of acidity with a precise finish. Excellent. Drink date 2019-2029.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

Le Terroir : Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

En savoir plus :

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.
- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

Accords Mets et Vin : La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.