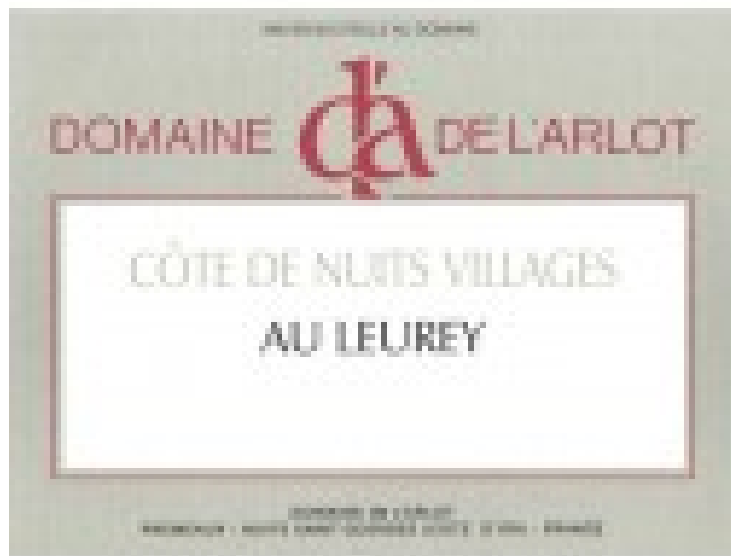


Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2018



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2018

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Au Leurey

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

"Au Leurey" est une très jolie parcelle de chardonnay à la limite de l'appellation Nuits Saint Georges... vinifiée et élevée dans les règles de l'art. Une très belle réussite en 2018.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de l'Arlot Côtes de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE STYLE DU VIN

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur

dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

LE TERROIR

Située face au Clos de l'Arlot, cette parcelle de 0,24 ha de Côte de Nuits-Villages "Au Leurey" présente une exposition atypique nord/ouest.

Elle a été replantée en chardonnay en 2006 avec une belle sélection de plants fins qui semble s'acclimater très bien à ces sols limoneux sur éboulis calcaires.

Frais et parfumé, ce vin développe en bouche une sensation d'allonge. Il peut être dégusté sur l'éclat de sa jeunesse.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 à 15 mois d'élevage.

- Les terroirs sont dignes de porter l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964, de Brochon et Fixin au Nord, à Corgoloin au sud qui marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune.

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se mariera parfaitement avec un jambon persillé, des terrines, des escargots ou encore des poissons grillés. Les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères le révéleront tout autant.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le premier nez est encore un peu fermé aux notes d'allumette fraîchement craquée, puis les arômes mûrs de fruits à chair blanche, d'écorce d'agrumes et de pomme verte se révèlent. La bouche est droite, riche et dense avec une finale fraîche, longue et persistante.

Géraldine Godot, Directrice Technique (août 2020)

LE TEMPS

Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre rapidement mi-avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-juin. A Premeaux-Prissey, juillet est marqué par trois gros orages dont deux de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

LA RÉCOLTE

Le millésime s'annonce précocement et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les

raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.