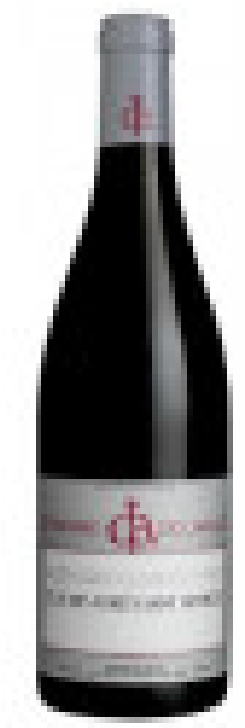
# Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2011 MATHUSALEM

**Prix du produit :**

850,00 €



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): J. Devauges (L'ARLOT)
Millésime: 2011
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 600cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: pinot noir

**Description brève du produit :**

Ce **1er Cru Monopole** est un Clos de **vieilles vignes** bâti pour la garde.

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT**

commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2011

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Marin, nov 2014) : 90/100. *Tasted blind at the Burgundy 2011 horizontal tasting in Beaune. The Nuits Saint Georges Clos des Forets St Georges 2011 is closed on the nose compared to the Clos de l'Arlot: rather subdued with blackberry and sous-bois notes trying to get out from the glass with which they seem tethered. The palate is medium-bodied with crisp tannins, lithe red cherries and strawberry fruit with a taut and linear, quite spicy finish that lingers nicely. Very fine – but it needs another 3-4 years in bottle.Drink 2016-2026.*

**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 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.