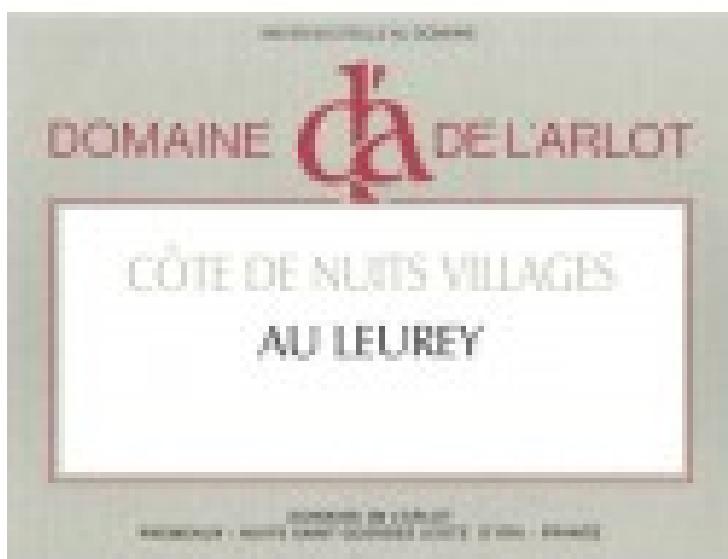


Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2019



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

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

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 14

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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine de l'Arlot Côtes de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2021) : 88/100. Aromas of citrus oil,

white flowers, nutmeg and crisp orchard fruit introduce the 2019 Côte de Nuits-Villages Au Leurey, a medium to full-bodied, lively wine that's pure and precise. Drink date : 2020-2033.

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLESIME 2019

Les conditions climatiques : Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, laousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

Les vendanges : du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

La récolte : Une météo clément entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le Chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le Pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucre-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

Les vins blancs : exotiques, expressifs, tout en étant droits et vifs, les 2019 sont d'une précision et d'une incroyable fraîcheur en bouche. Ils vous surprendront par leur richesse.

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 révèleront tout autant.