Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2020

Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2020
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 96/100. *Fraîcheur et relief aromatique supplémentaire dans Clos des Forêts, dont la matière énergique et finement enrobée est emportée par un souffle final étourdissant à l'éclat calcaire. Etoffé dans ses tanins, profond, racé et intègre, c'est un grand vin de garde, déjà accessible..*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2022) : 93/100. *Offering up a deep bouquet of cassis, plums, dark chocolate and spices, the 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos*

des Forêts St Georges is medium to full-bodied, supple and enveloping, with a textural attack, melting tannins, ripe acids and a deep core of sapid fruit. The finish is impressively long and nicely defined. Deeper and fleshier than the more ethereal Clos d'Arlot, this will blossom with a little bottle age, but it's sufficiently elegant and expressive to be approachable sooner.

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.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Le 1er Cru Monopole historique d'un domaine de l'Arlot en pleine ascension : il a

reçu sa 3ème étoile (sur 3 possibles) dans l'Edition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France**.**