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

Prix du produit :

324,00 €

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 de l'Arlot
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 90-92+/100
Cépage dominant: pinot noir

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" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022). **95/100**. *Subtilement épicé, Clos de l'Arlot voit sa chair affinée par deux tiers de vendange entière. Précis, porté par un fruit frais et séveux, il est harmonieux et persistant, d'une superbe délicatesse de texture.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2022) : **90-92+/100**. *An unusually rich and muscular rendition of this site, the 2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot mingles notes of sweet berry fruit and plums with notions of warm spices, rose petals, orange rind and vanilla pod. Medium to full-bodied, firm and structured, with a deep core of fruit and lively acids, it will demand patience.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Le vin offre un plaisir immédiat par son élégance et son fruité. La rencontre débute par un bouquet rayonnant et complexe qui combine la framboise, la groseille, la cerise et la fraise à une note florale. Le dialogue se poursuit en bouche avec la découverte d'un rouge à l'architecture délicate et élégante qui n'empêche nullement la concentration. Le vin présente des tanins souples et emporte l'adhésion par une longueur interminable qui égrène les saveurs de fruits rouges.

Le Terroir : La diversité apparaît comme l'originalité de ce terroir précieux. Les deux hectares du Clos de l'Arlot rouge, qui se situent autour de la maison historique, illustrent en effet deux types de sol plus ou moins profonds, plus ou moins pentus. De l'union de ces terres différentes naît la complexité du vin.

En savoir plus :
- Les deux terroirs : en bas de la pente, des marnes calcaires accueillent des vieux Pinot Noir ; en haut, sur le plateau, des cailloux mêlés à l'argile se révèlent particulièrement favorables à la maturité et sont actuellement plantés de jeunes vignes.
- Des vendanges sur mesure. Les raisins sont triés deux fois : à la vigne et sur une table de tri. Transposés par gravité dans les cuves, les grains restent entiers, et poursuivent leurs processus enzymatique de maturation. Ils finissent après quelques jours par éclater naturellement; ils libèrent leur jus et déclenchent la fermentation alcoolique.
- Seules les vieilles vignes entrent dans la cuvée Clos de l'Arlot rouge.

Accords Mets et Vin : Ce vin gourmand a l'humeur facile. Il rencontre sans problème une poularde aux morilles ou des aiguillettes de canard aux épices douces. Il peut aussi flirter avec un turbot au jus de viande et même un homard servi avec une sauce américaine au vin rouge. A la période de la chasse, un perdreau rôti devrait le faire briller. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Une vraie réussite, mais il faudra de la patience pour profiter des immenses qualités de ce magnifique Clos de l'Arlot. 95/100 RVF