

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges "La Gerbotte" blanc 2020



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

237,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2020

Appellation: Nuits-Saint-Georges

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Les Nuits-Saint-Georges blancs ne sont pas légion, ce qui rend leur prix parfois inaccessible, surtout en 1er Cru. Cette cuvée est issue des jeunes vignes en appellation 1er Cru, volontairement "déclassées"... pour un prix sage au regard d'autres productions qui n'ont pas cette délicatesse.

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 "La Gerbotte" blanc 2020

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

Le Terroir : La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1998 à 2000). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru. Cependant, le Domaine a choisi de le replier en appellation Nuits

Saint Georges, afin de laisser le temps aux racines de coloniser en profondeur le sous-sol pour exprimer pleinement toute la race et la plénitude de ce grand terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle calcaire supportant un sol maigre, le micro-climat y est moins "solaire". Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

En savoir plus : Des fermentations longues et naturelles. Une fois les raisins pressés, nous écoupons le jus de raisin dans des fûts de chênes (pas plus de 10% de fûts neufs). Là, commence une transformation complexe : les levures naturellement présentes dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool. En travaillant avec nos levures "indigènes", les fermentations sont longues (3 mois ou plus) et délicates (des déviations sont toujours possibles), mais c'est une de ces étapes importantes qui nous permettent de révéler au mieux le goût de nos terroirs dans nos vins.

Accords Mets et Vin : Tonique et charmeur, La Gerbotte se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.