Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2008 MAGNUM

Prix du produit :

1 600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2008
Appellation: Romanée Saint-Vivant
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru
RVF: 97/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

De l'autre côté de la route, c'est la Romanée Saint-Vivant de la Romanée Conti... Un rare Grand Cru sorti des caves du domaine directement dans nos chais en octobre 2023. Un magnum unique et prêt à boire... ou à conserver jusqu'en 2028 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2008 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLÉSIME :
Le temps :

Froid et humidité, chaleur et sécheresse ont marqué la saison. Après un mois d'août capricieux, le temps s'est mis au soleil à la mi-septembre, un vent du nord bienfaiteur a permis de sécher les vignes..

Les vendanges :
Les premiers Chardonnay ont été coupés le 27 septembre, les vieilles vignes de Pinot Noir ont terminé les vendanges le 4 octobre. Une année marquée par des faibles rendements.

La récolte :
Surprise, les raisins présentaient des maturités supérieures à celles escomptées avant les vendanges. Encore une fois, des tris drastiques et minutieux ont permis de sortir de beaux raisins.

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

Le Terroir : La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

En savoir plus :
- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
- Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.
- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton.
Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.