Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2022

DOMAINE DE L'ARLOT

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2022
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Mont des Oiseaux
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Ce nouveau 1er Cru de Nuits-Saint-Georges est un savant assemblage de deux sols complémentaires du Clos de l'Arlot : le haut sur calcaire, et le bas sur marnes argileuses. Un équilibre parfait qui évoluera très bien dans le temps.

Description du produit :

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

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLÉSIME : Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

LES VENDANGES : Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées.
La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

NOTE DE DÉGUSTATION : *Le premier nez est précis, discret et très fin. On retrouve des notes de petits fruits frais, de groseilles et un joli parfum floral très élégant. Souple, la bouche est bien équilibrée et on se laisse porter par l'énergie, la texture et l'intensité du vin. Le voyage à travers les 1er Crus du domaine commence.* Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

LE STYLE DU VIN
Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

LE TERROIR
Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'Arlot. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

EN SAVOIR PLUS
- L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.
- Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.

LES ACCORDS METS ET VIN
Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

LA RÉCOLTE
Le millésime a été précoce. La véraison a eu lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne

espérait tant après 2016.