

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2022



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2022

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Au Leurey

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

"Au Leurey" est une très jolie parcelle de chardonnay à la limite de l'appellation Nuits Saint Georges... vinifiée et élevée dans les règles de l'art.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de l'Arlot Côtes de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 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 nez est profond et mûr sur une aromatique de fruits jaunes. Ample et intense, la bouche révèle sucrosité et rondeur avec une finale longue et citronnée. C'est un vin très frais et droit, à boire maintenant ou d'ici 3 ans.* Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

LE STYLE DU VIN

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

LE TERROIR

Située face au Clos de l'Arlot, cette parcelle de 0,24 ha de Côte de Nuits-Villages "Au Leurey" présente une exposition atypique nord/ouest.

Elle a été replantée en chardonnay en 2006 avec une belle sélection de plants fins qui semble s'acclimater très bien à ces sols limoneux sur éboulis calcaires.

Frais et parfumé, ce vin développe en bouche une sensation d'allonge. Il peut être dégusté sur l'éclat de sa jeunesse.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 à 15 mois d'élevage.
- Les terroirs sont dignes de porter l'appellation Côte de Nuits-Villages, instituée en 1964, de Brochon et Fixin au Nord, à Corgoloin au sud qui marque ainsi la frontière entre les vignes de la Côte de Nuits et les vignes de la Côte de Beaune.

LES ACCORDS METS ET VIN

Ce vin se mariera parfaitement avec un jambon persillé, des terrines, des escargots ou encore

des poissons grillés. Les fromages de chèvre, le comté, le beaufort et la famille des gruyères le révéleront tout autant.