

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2023



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

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.): 13,5

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 2023

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLÉSIME : L'année 2023 a connu une météo en perpétuel mouvement avec des saisons perturbées : un hiver doux, un printemps avec des températures qui jouent au « yoyo » dans une atmosphère globalement plus fraîche. La sortie de grappe est très belle et annonce une généreuse récolte. L'été est pluvieux avec une météo instable. Ces conditions climatiques incertaines s'installent jusqu'au 15 août puis enfin, le beau temps revient et permet à la maturation de se poursuivre. Tout comme le millésime 2022, nos cépages traditionnels bourguignons conservent une acidité surprenante.

LES VENDANGES : Les vendanges se déroulent du 6 au 12 septembre sous un beau ciel bleu. Nous coupons les blancs le matin pour préserver les arômes. Le rendement du domaine est de 43 hl/ha.

NOTE DE DÉGUSTATION : *Le nez révèle un bouquet élégant, minéral, vif, avec une pointe de réduction attrayante et grillée. La bouche est soyeuse et croquante, toute en légèreté avec beaucoup de tension et de fraîcheur. Équilibré, pur et énergique, c'est un vin très charmeur.*
Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

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 précocé. 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.
