

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2023



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2023

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine de l'Arlet Côtes de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 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 : *La présence de chardonnay muscaté nous offre un nez à la fois floral et exotique, avec des notes de litchi. Une légère amertume en bouche apporte beaucoup de fraîcheur à l'ensemble. La finale est tendue, flatteuse et ensoleillée de fruits jaunes.* Géraldine Godot, Directrice Technique (février 2025)

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.