

Domaine de l'Arlet Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2024



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

Appellation: Hautes Côtes de Nuits

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un Hautes Côtes tout en fraîcheur pour ces jeunes vignes de chardonnay contigües au fameux 1er Cru de Nuits-Saint-Georges "Clos des Forêts Saint Georges". Un bel avenir en perspective.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlet Hautes Côtes de Nuits "Le Mont" blanc sec 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE MILLÉSIME : Après un hiver doux et pluvieux, la douceur printanière favorise la reprise précoce du cycle végétatif. En avril, les températures varient autour des normales saisonnières, cependant la

dernière décade est particulièrement fraîche. La floraison se déclenche lentement autour du 10 juin. Malgré des conditions fraîches et humides ayant provoqué des pertes de grappes, celles-ci se révèlent bien aérées, un atout majeur pour limiter les risques de propagation de maladies grâce à une meilleure circulation de l'air. Les variations de températures se poursuivent jusqu'aux vendanges. Le temps chaud et relativement sec qui s'installe en août assainit la situation et offre de bonnes conditions de véraison et de maturation.

LES VENDANGES : La date optimale de démarrage des vendanges a été définie au dernier moment.

Un compromis

a dû être fait entre la maturité qui tardait dans certaines parcelles et l'état sanitaire susceptible de se dégrader avec les prévisions météo annoncées.

Les vendanges ont débuté le 18 septembre sous un temps clément et se sont achevées le 21 septembre.

NOTE DE DÉGUSTATION : *Le nez est expressif, ample et parfumé. La bouche est fraîche et vive, avec une belle pointe d'acidité marquée par des notes acidulées de mandarine et d'écorce d'orange. Une structure légèrement minérale se marie avec une touche d'exotisme apportée par le chardonnay muscaté, menant à une finale souple mais énergique.* Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

Le style du vin

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits a le vent en poupe et offre des vins frais et de consommation immédiate. Le chardonnay révèle au nez, suivant les millésimes, des notes de citron, de pêche, de noisette, de fleurs d'acacia, de tilleul, parfois plus enrobé avec la fleur d'aubépine, la poire, l'ananas et l'amande. La bouche montre un équilibre entre la fraîcheur et la rondeur fruitée, permettant d'apprécier une finale fondante et saline, marquée le plus souvent par des arômes de citron et de fruits exotiques.

VINIFICATION

- Pressurage direct en grappes entières,
- Débourage à froid (12°C) pendant 48h,
- Fermentation alcoolique en cuves inox, avec levures indigènes,
- Entonnage en fin de fermentation alcoolique.

ASSEMBLAGE

Chardonnay 100%

ÉLEVAGE

- 9 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L) sans bâtonnage, dont 25 % de fûts neufs,
- 1 mois en cuve,
- Mise en bouteille le 23 juillet 2025,
- Rendement = 14 hl/ha.

SITUATION

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est propice à l'expression des deux cépages Bourguignons.

Située sur les hauteurs du village de Premeaux-Prissey, la parcelle de 1 ha d'un seul tenant et orientée sud-est surplombe la côte à 400m d'altitude. Elle se trouve juste au-dessus de notre Clos des Forêts

Saint Georges, qui a une exposition est.

TERROIR

La vigne est co-plantée et le Chardonnay couvre une superficie de 0.66 ha avec un sol caillouteux peu profond où se mêlent sable, argile et limons. Plantée en 2012 avec des plants fins, cette jeune vigne est en devenir et ne demande qu'à s'exprimer.

Les accords Mets et Vin

Sa personnalité fringante et harmonieuse sera appréciée lors de vos apéritifs. Des fruits de mer, un saumon mariné et les poissons rôtis aux légumes réveilleront sa fraîcheur. Les vins plus ronds aux arômes exotiques sauront marier un foie gras frais à la fleur de sel, des pâtes au saumon, des poissons en sauce ou des volailles crémeuses. Les fromages crémeux à pâte molle, un chèvre au miel, le chaource et le comté lui vont bien.