

Domaine de l'Arlet Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2024



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

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.): 12,5

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 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.

VINIFICATION

- Pressurage direct en grappes entières,
- Débourbage 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 d'un millésime (228L) sans bâtonnage,
- 1 mois en cuve,
- Mise en bouteille le 23 juillet 2025,
- Rendement = 22,5 hl/ha.

SITUATION

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.

TERROIR

Située face au Clos de l'Arlot, cette parcelle de 0.24ha 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 calcaire.

DÉGUSTATION

La présence de chardonnay muscaté nous offre au nez un bouquet délicieux de zeste d'orange et de clémentine. La bouche finement

équilibrée, dévoile une texture séduisante avec des notes d'épices et de gingembre confit en finale.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS

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.