

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2024 (3 bouteilles)



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2024

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le 1er Cru Monopole historique d'un domaine de l'Arlet en pleine ascension : il a reçu sa 3ème étoile dans l'Édition 2020 du Guide RVF des Meilleurs Vins de France.

Description du produit :

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

Domaine de l'Arlet Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 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 :

- Egrappage à 100 %,
- Macération pré-fermentaire à froid (environ 14°C) pendant environ 7 jours,
- Fermentation spontanée en cuves inox pendant 19 jours avec levures indigènes et des remontages quotidiens.

Le Style du Vin : Grâce à sa personnalité affirmée, le vin illustre parfaitement l'identité du vignoble de Nuits Saint Georges. Le nez révèle des arômes complexes qui mêlent le cassis et la mûre aux épices, avec au gré des millésimes, des notes plus sombres de réglisse et de cuir. Bien construite, la bouche s'affirme dans la densité et la puissance autour d'une trame serrée et de tanins riches et bien enrobés. La séduction qui se dessine avec le temps vient de l'élégance, de l'intensité et de la pureté du fruit.

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100%

ÉLEVAGE

- 15 mois d'élevage en fûts de chêne français (228L), dont 40 % de fûts neufs,
- 1 mois et demi en cuve,
- Mise en bouteille les 25 et 26 février 2026,
- Rendement = 3,5 hl/ha.

SITUATION :

En Bourgogne, le monopole définit une unité foncière, un terroir parfaitement défini depuis des siècles et qui appartient à un seul propriétaire. Le Clos des Forêts Saint Georges couvre une surface de 7,2 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

TERROIR :

Le Clos des Forêts Saint Georges couvre l'ensemble de la palette géologique du coteau de Nuits Saint Georges : calcaire de Ladoix en bas de coteau, calcaire de Premeaux au milieu, et calcaire d'oolites blanches pour la partie supérieure, avec par endroit une présence

marquée de limons ocres. Ce Clos est planté entièrement en pinot noir. Le terroir généreux des Forêts Saint Georges façonne l'âme de ce vin. Il construit un rouge solide autour de tanins bien présents qui définissent un vin de garde. Quelques années de cave lui permettent de se libérer, l'âge le rend plus gracieux, plus soyeux et plus accompli.

DÉGUSTATION :

Le nez est profond et intense. Il révèle un bouquet parfumé, marqué par des notes vives de cerise rouge et de fraise écrasée. La bouche est harmonieusement corsée. Elle dévoile des tanins fins, un bel équilibre et une texture soyeuse, délicatement onctueuse.

Des accents d'orange sanguine viennent souligner l'ensemble, signature typique de ce vin. La finale est éclatante de générosité.

Géraldine Godot, Directrice Technique (avril 2026)

ACCORDS GOURMANDS

Ce rouge racé mérite des grandes viandes rouges. La côte de boeuf cuite lentement sur des braises s'impose mais on peut aussi penser à un filet au poivre, un carré d'agneau aux herbes ou un magret de canard aux épices douces. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.