Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2015

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Géraldine Godot (L'ARLOT)
Millésime: 2015
Appellation: Côte de Nuits Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos du Chapeau
Wine Advocate (Parker): 88-90/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Côte de Nuits Villages "Clos du Chapeau" rouge 2015

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin - déc. 2016) : 88-90/100. *The 2015 Côtes du Nuits-Villages Clos du Chapeau includes 25% whole bunch fruit and matured in around 30% new oak, which is higher than other years. It has an attractive bouquet with blackberry and raspberry preserve, the new oak neatly integrated with attractive harmony. The palate is medium-bodied with crisp acidity, crunchy red berry fruit and good salinity. It just needs a little more persistence on the aftertaste, but otherwise this is a fine Côtes du Nuits Villages.* Drink date 2018-2048.

Fiche technique rédigée par le domaine

Le Style du Vin : Le vin défend avec une belle allure l'appellation Côte de Nuits Villages. Son ambition est sereine : mettre en scène la finesse du Pinot noir. Il développe un nez fringant qui ventile les notes de griotte et de noyau en dérivant souvent vers le clou de girofle, le santal et parfois le cacao. Alerte et agile, le vin fait parler la souplesse et l'élégance en s'affirmant par une matière aux saveurs de fruits rouges relevés de poivre et de notes vanillées. Son profil permet de le déguster assez jeune « sur le fruit » mais il peut se bonifier durant une dizaine d'années.

Le Terroir : Située dans le village de Comblanchien, la parcelle présente la forme d'un chapeau qui lui aurait donné son nom. La vigne couvre une surface de 1,6 hectare
d'une terre mêlant l'argile et le calcaire, propice à révéler la gourmandise du Pinot noir.

En savoir plus :
- Le plaisir du Pinot noir : le cépage est magique à condition de le respecter. Pour
ses vignes, le domaine a retenu des « Pinot très fins », des petites baies et surtout, il veille à limiter les rendements : 35 hectolitres à l'hectare pour le Clos du Chapeau. Une exigence essentielle pour valoriser la palette aromatique du Pinot noir.
- Un élevage en douceur : avec 10 à 15 % de barriques neuves, le Clos du Chapeau
n'apparaît jamais trop boisé, le chêne neuf n'est qu'une épice qui vient mettre en valeur le vin. La mise en bouteilles a lieu après 14 mois d'élevage.
- L'appellation Côte de Nuits Villages concerne les vignes de cinq villages : Fixin, Bronchon, Prémeaux, Comblanchien et Corgoloin. Le vignoble s'étend sur 170 hectares.

Accords Mets et Vin : La gourmandise et la sensualité de ce rouge s'accordent facilement avec un jambon persillé ou un saucisson de Lyon. Il est capable d'aller plus loin et de se marier avec une poularde aux cèpes, une pintade aux échalotes ou un rognon de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Superbe millésime 2015 pour ce Clos confidentiel abordable car non classé en 1er Cru, encore un peu jeune pour une dégustation en 2017.