

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru  
"Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2012 (3  
bouteilles)

Prix du produit :

**375,00 €**

---



DOMAINE  DE L'ARLOT

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2012

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2012

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** (août 2015) : 16,5/20. *Le Clos des Forêts Saint-Georges 2012 se montre un rien plus réduit mais le fruit reste pur avec une belle onctuosité et des tanins souples et enrobés, mais l'ensemble mérite quelques années de garde pour se patiner et offrir plus de nuances.*

**Guide Bettane + Desseauve** : 18/20. *Un des sommets de l'année en Côte de Nuits, nez infiniment complexe et noble de rose-pivoine, texture racée, grande longueur et fraîcheur de raisin entier, fera une grande bouteille. Fourchette d'apogée 2024-2030. Accords mets vins : pigeon, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin - février 2017) :92/100. *Tasted blind at Flint Wines' 2007/2012 Nuits Saint-Georges tasting in London. The 2012 Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint Georges from Domaine de l'ArLOT was quite reduced on the nose. There's good fruit here, but there is also a fug of SO2. The palate is medium-bodied with smooth, rounded tannin. I admire its brightness, as if it is making amends for the aromatics, the acidity and the copious red cherry and strawberry fruit flowing seamlessly towards the finish. It just needs a few years for the aromatics to sort themselves out, but after an odd showing a couple of*

---

*years ago, it would seem that this is finally getting its act together. Tasted November 2016. Drink date 2020-2040.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine**

**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.

**Le Terroir** : 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 7,20 hectares d'un seul tenant. Un terroir unique, une situation privilégiée façonnent depuis les origines l'un des grands vins de Nuits Saint Georges.

## **En savoir plus :**

- Le choix de l'exigence: seuls les raisins des vignes les plus anciennes entrent dans la cuvée du Clos des Forêts Saint Georges. C'est une volonté de tirer le meilleur parti d'un terroir exceptionnel, les vieilles vignes donnant des vins plus profonds et plus intenses. En conséquence, les jeunes vignes de ce clos n'entrent pas dans la grande cuvée.

- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaison minimaliste, des remontages sans excès... Laisser faire naturellement les choses pour révéler l'âme du vin, c'est la méthode adoptée pour faire naître le vin.

- Un **vin de garde** : 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.

**Accords Mets et Vin** : 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.

## **Description brève du produit :**

Ce **1er Cru Monopole** est un Clos de **vieilles vignes** bâti pour la garde, sorti pour nous des caves du domaine en septembre 2019.

---

