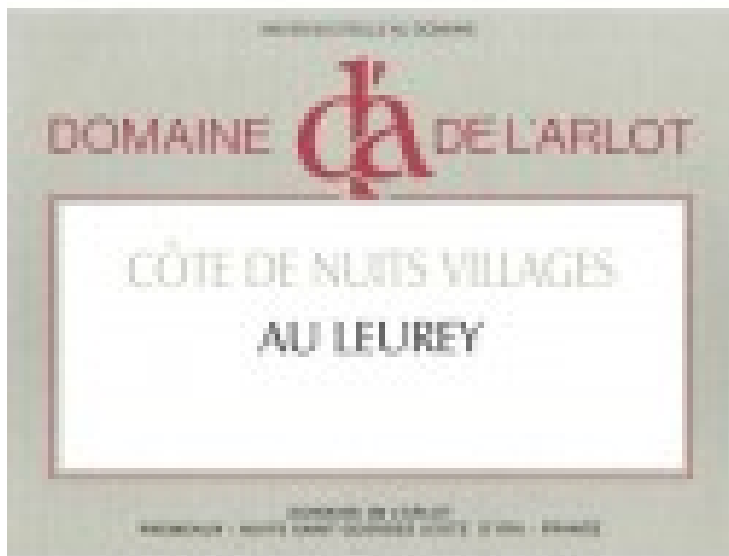


Domaine de l'ArLOT Côte de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2017



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2017

Appellation: Côte de Nuits Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Au Leurey

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine de l'ArLOT Côtes de Nuits Villages "Au Leurey" blanc 2017

Fiche technique rédigée par le domaine :

LE STYLE DU VIN

En rouge ou en blanc, c'est le vin de la poule au pot, dont rêvait Henri IV pour le bonheur dominical de chaque famille. Il est accessible et plaisant, honnête et franc de goût. En blanc, la robe est or clair, légèrement doré. Les fleurs blanches comme l'acacia et l'aubépine se mêlent à la prune puis avec l'âge à la pomme, à la figue, à la poire ou au coing. Des notes épicées apparaissent également. Vif et net, il a du montant, de l'élégance, tout en conservant une expression directe et toujours aimable.

LE TERROIR

Située face au Clos de l'ArLOT, cette parcelle de 0,24 ha 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 calcaires.

Frais et parfumé, ce vin développe en bouche une sensation d'allonge. Il peut être dégusté sur l'éclat de sa jeunesse.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 20 à 25% de fûts neufs. La mise en bouteille a lieu après 12 à 15 mois d'élevage.

- 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.

LES ACCORDS METS ET VIN

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.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le premier nez peut paraître discret, mais à l'aération on perçoit des notes de fruits à noyaux caractéristiques de ce vin. La bouche s'accompagne d'une belle droiture, avec de la vivacité. La finale est saline et fait place à une jolie fraîcheur.

LE TEMPS

L'hiver 2016-2017, exceptionnellement sec, a été marqué par un déficit pluviométrique, un ensoleillement excédentaire et des températures hivernales en janvier. A partir de février, la douceur printanière s'est installée. La pousse s'est enclenchée, la floraison a eu lieu fin mai et une situation phytosanitaire très saine alliée à un beau potentiel de récolte ont permis d'envisager un millésime en toute sérénité.

LES VENDANGES

Les vendanges ont débuté le 5 septembre, puis elles ont repris du 7 au 14 septembre.

LA RÉCOLTE

Le millésime a été précocé. La véraison a eu lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlet tout comme le dernier traitement dans toutes les vignes du Domaine. Beaucoup de luminosité, des pluies aux bons moments ont permis une récolte saine, qualitative et quantitative, ce que la Bourgogne espérait tant après 2016.

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. Une très belle réussite en 2017.
