

Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru
"Clos des Forêts Saint Georges" rouge 2002
JEROBOAM

Prix du produit :

450,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2002

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos des Forêts Saint Georges

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT

Robert Parker's Wine Advocate (Pierre Rovani, juin 2004) : 91/100. *The ruby-colored 2002 Nuits-St.-Georges Clos des Forets St.-Georges boasts a spicy blackberry-scented nose. Revealing the most concentration, depth, and structure of Arlot's wine's in this vintage, it bastes the taster's palate with creamy red cherries and blackberries. This silky-textured, medium-bodied effort has exceptionally well-ripened tannin discernable in its lengthy finish. Anticipated 75 cl bottle maturity: now-2012.*

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. Elles sont vinifiées séparément et commercialisées sous l'étiquette Les Petits Plets Nuits Saint Georges 1er Cru.
- Une vinification traditionnelle : une vendange manuelle, une cuvaision 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 :

Le 1er Cru Monopole historique du domaine, dans un joli millésime prêt à déguster.