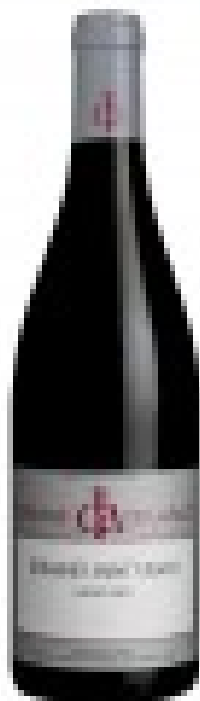


Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2019



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Romanée Saint-Vivant

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Romanée Saint Vivant Grand Cru

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 93-95+/100

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Arlot Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). **97/100**. *Raffinement floral dans la Saint-Vivant, vin de texture ciselée et soyeuse, pourvu d'un support acide éclatant et juteux en finale, avec d'abondants tanins moelleux. Son intensité et sa maturité se combinent harmonieusement..*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - janvier 2021) : 93-95+/100. *Unfurling with aromas of plums, blackberries and Griotte cherries, complemented by hints of loamy soil, raw*

cocoa, rose petals and toasty new oak, the 2019 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru is full-bodied, velvety and textural, with a sumptuous, enveloping and richly tannin profile. Bright and layered, it concludes with a broad, expansive finish.

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLESIME 2019

Les conditions climatiques : Après un hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourrement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

Les vendanges : du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

La récolte : Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le Chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le Pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.

Les vins rouges : denses, concentrés et frais, les tanins sont suaves ; en bouche nous retrouvons des notes fruitées et florales, puis des arômes d'épices et de tabac. Profonds et complexes, les 2019 sont agréables et sauront se faire attendre, dignes d'un grand millésime.

Le Style du Vin : Déguster un Romanée Saint Vivant restera toujours un privilège, une émotion rare née de la fréquentation d'un chef d'oeuvre de la nature et des hommes. La robe somptueuse impose une couleur rubis éclatante. Le bouquet d'une ampleur rayonnante passe de la cerise noire à la gelée de framboise et du sirop de mûre à la violette. Plus âgé, il évoluera vers le sous-bois et le cuir. Ce vin immense fait parler l'intensité et la profondeur, il se veut suave mais sans mollesse, soyeux mais structuré, dense mais élégant. Tout se mêle et s'enchaîne pour créer une sublime complexité.

Le Terroir : La parcelle de Romanée Saint Vivant est merveilleusement placée, une route la sépare de la Romanée Conti. Une terre fabuleusement prodigue, un sol sublime qui mêle l'argile et le calcaire, façonne l'un des plus grands rouges du monde.

En savoir plus :

- Une longue histoire : créée en 1098, l'abbaye de Citeaux a longuement contribué l'extension de la vigne en Bourgogne. Les moines de Saint-Vivant de Vergy accompagnèrent cette nouvelle culture comme en témoigne leur nom donné à ce climat de la Côte de Nuits.
 - Du bois mais pas trop : malgré ou grâce à son statut de Grand Cru, l'élevage dans le bois neuf de la Romanée Saint Vivant reste très mesuré. Le vin passe par 30 à 50% de barriques neuves, un bois neuf qui participe à la construction du vin et à la naissance de notes sobrement épicées.
-

- Jusqu'en 1990, la vigne a été exploitée par un vigneron du village d'Aloxe-Corton.
Le premier vin signé par le Domaine de l'Arlot porte le millésime 1991.

Accords Mets et Vin : Avec un tel vin, il ne faut pas hésiter et voir grand, très grand : un filet de boeuf accompagné d'une sauce aux truffes, un canard au sang ou une poularde aux cèpes. Et à l'automne, un lièvre à la royale fera une union parfaite avec ce rouge de légende. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

Description brève du produit :

Un rare Grand Cru. Une bouteille de collection dans un grand millésime... Unique ! **97/100 RVF**