

# Domaine de l'Arlot Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos de l'Arlot" blanc 2020



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

**420,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2020

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos de l'Arlot

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

**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 de l'Arlot" blanc 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022). **94/100**. *Clos de l'Arlot blanc allie nervosité et richesse de texture, doté d'une trame dense et charnue, assez ferme en finale. Ses saveurs de citron confit ramènent de la fraîcheur en finale.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley - janvier 2022) : **90/100**. *Exhibiting notes of pear, green apple, toasted hazelnuts, fresh pastry and white flowers, the 2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc is medium to full-bodied, layered and fleshy, with a rich but vibrant profile. It was bottled under Diam 10. Drink date 2021-2030.*

---

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

**Le Style du Vin :** Une couleur dorée, brillante et limpide. Le plaisir débute par un nez tout en finesse qui évoque les fleurs blanches et les fruits exotiques, le miel et la vanille. Il se poursuit en bouche avec la découverte d'un vin ample et généreux qui décrit l'harmonie par ses rondeurs, sa souplesse et sa fraîcheur. Et il conclut sur une note minérale qui aiguise sa complexité.

**Le Terroir :** Des sols caillouteux constituent l'identité du terroir blanc du Clos de l'Arlot. Les coteaux y sont de plus, si abrupts que les travaux comme les labours et les traitements, habituellement mécanisés, sont ici uniquement réalisés à la main. Un travail extrêmement exigeant pour un vignoble particulièrement singulier.

### **En savoir plus :**

- Le goût de la tradition : extraire les arômes et les saveurs, le plus naturellement du monde, c'est la conduite adoptée pour le Clos de l'Arlot blanc. Les fermentations se font à basse température pour capter le meilleur du fruité des raisins et exprimer le rayonnement des grands Chardonnay.
- Ce qui frappe et séduit dans ce blanc d'exception, c'est sa tension, l'opposition enrichissante de la fermeté et de l'opulence. Il illustre parfaitement l'idée du Bourgogne classique, élaboré sans concession à la mode. Il module le fruit et fait jouer la longueur en bouche pour animer son originalité et imposer sa séduction.
- Les raisins provenant des jeunes vignes sont vinifiés à part et composent une cuvée portant l'étiquette La Gerbotte, Nuits Saint Georges Blanc.

**Accords Mets et Vin :** La générosité de ce blanc charnel lui permet de rencontrer avec passion un turbot en sauce, un homard aux épices ou des langoustines à la citronnelle. Sa stature rayonnante l'autorise aussi à accompagner un pâté en croûte ou un ris de veau grillé. Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

### **Description brève du produit :**

Il faut impérativement laisser vieillir ce très grand Nuits Saint Georges 1er Cru blanc pour en apprécier toute la complexité. **94/00 RVF**