

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2021



DOMAINE  DE L'ARLOT

Prix du produit :

267,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2021

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mont des Oiseaux

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

Domaine de l'ArLOT Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Mont des Oiseaux" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine

LE MILLÉSIME : Après un nouvel hiver doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement, dès mars, comme 2020. Mais tout bascule avec les 3 nuits de gels du 5 au 8 avril. Nos vignes de Chardonnay sont très impactées mais nous constatons peu de pertes en Pinot Noir. La reprise du cycle est timide et le temps morose place ce millésime comme le plus tardif depuis 2011. Les vendanges se déroulent du 20 au 25 septembre, sous la pluie le 1er jour puis avec un temps frais et ensoleillé.

La récolte : le gel, la météo capricieuse et les pressions maladies ralentissent les maturités. Heureusement, la chaleur et le vent des dernières semaines sont salutaires. Tous les raisins sont triés minutieusement afin de garantir un encuvage et un pressurage sain. 2021 s'annonce frais, de style typiquement Bourguignon !

Les vins rouges : Aériens, fins mais tout en longueur, ils révèlent d'élégantes notes de fruits rouges et de fleurs avec des tanins soyeux, et un touché en bouche très délicat.

LE STYLE DU VIN

Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

LE TERROIR

Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'Arlot. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.
- Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

LA RÉCOLTE

Le millésime a été précoce. La véraison a eu lieu fin juillet dans le Clos de l'Arlot 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 :

Ce nouveau 1er Cru de Nuits-Saint-Georges est un savant assemblage de deux sols complémentaires du Clos de l'Arlot : le haut sur calcaire, et le bas sur marnes argileuses. Un équilibre parfait qui évoluera très bien dans le temps.