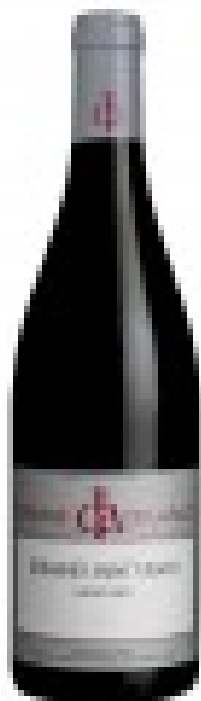


# Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2003



Prix du produit :

**990,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2003

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

Cépage dominant: pinot noir

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ARLOT**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine de l'ArLOT Romanée Saint Vivant Grand Cru rouge 2003

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**LE MILLÉSIME :**

Le temps :

Tout le monde se souvient de la canicule qui a incendié l'été. Sur une longue période, un mercure au plus haut et une grande sécheresse ont imprimé leur marque sur le millésime.

Les vendanges :

Du jamais vu avec des vendanges extrêmement précoces. Elles ont commencé le 26 août pour les blancs, le 4 septembre, tous les raisins étaient coupés.

La récolte :

Des petits raisins habillés de peaux épaisses, des pépins et des rafles parfaitement mûres, une vendange de qualité mais des rendements très faibles, moins de la moitié d'une vendange normale.

**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 :**

De l'autre côté de la route, c'est la Romanée Saint-Vivant de la Romanée Conti... Une bouteille unique, rarissime, prête à boire, qui a tout juste 20 ans à sa sortie des caves du domaine directement dans nos chais en octobre 2023. De quoi fêter dignement un anniversaire !