



DOMAINE DE L'ARLOT

Clos de l'Arlot (Blanc) Monopole, Nuits-Saint-Georges Premier Cru, 2022

AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

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 MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un hiver doux, sec et la présence d'une masse d'air froid début avril, les conditions printanières s'installent durablement et font rapidement évoluer la végétation. La floraison est rapide et la sortie de grappe laisse présager une belle récolte. Le printemps exceptionnellement chaud et les pluies arrivées au bon moment permettent une bonne maturation sous des températures caniculaires. Nos raisins de pinot noir et de chardonnay conservent toutefois une surprenante acidité les montrant dignes représentants de la Bourgogne.

VENDANGES

Les contrôles de maturité s'intensifient mi-août et nous constatons des blocages dus aux températures très élevées. Cette protection naturelle s'avère salvatrice, les niveaux de sucre progressent ainsi lentement et les acidités sont conservées.

La récolte se déroule du 26 au 31 août. Seule la parcelle de Hautes-Côtes de Nuits est vendangée le 10 septembre. La météo est au beau fixe et les volumes inespérés. Le rendement du domaine est de 38hl/ha.

VINIFICATION

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.

LE VIN

CÉPAGES

Chardonnay 100%

ÉLEVAGE

Avec 20 % de fûts neufs, l'élevage dure 12 mois en fûts puis 3 mois en cuves avant la mise en bouteille.

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.



DOMAINE DE L'ARLOT

Domaine de l'Arlot - Domaine de l'Arlot, 21700 Premeaux-Prissey

Tel. 03 80 61 01 92 - contact@arlot.fr

www.arlot.com/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DÉGUSTATION

Le premier nez est digne d'un parfum avec toute sa complexité aromatique : à la fois exotique, frais et minéral. On rencontre des notes crémeuses en bouche subtilement mariées aux tanins du bois d'élevage. D'une grande classe, ce grand vin blanc ravira vos papilles dans sa jeunesse comme d'ici quelques années.

Géraldine Godot, Directrice Technique (mai 2024)

ACCORDS GOURMANDS

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.

