

## CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2000



### 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 aigüise 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.

---

## CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2000

---

### LES 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.

### LE TEMPS

Après un hiver plutôt doux, un printemps capricieux a alterné des périodes chaudes et froides qui ont perduré jusqu'au début de l'été. Après le 15 août, des grosses chaleurs sur un fond orageux ont accéléré la maturité des raisins.

### LES VENDANGES

Très précoces, les vendanges ont démarré le 12 septembre pour se terminer le 19. Le ciel s'est mis au beau, garantissant le bon état sanitaire des raisins.

### LA RÉCOLTE

Toutes les conditions étaient réunies pour obtenir une récolte de qualité. Les rendements étaient légèrement supérieurs à la moyenne, les raisins bien mûrs présentaient de beaux degrés naturels.

2000