DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2003

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.

DOMAINE DE L'ARLOT

CLOS DE L'ARLOT (BLANC) MONOPOLE

Nuits Saint Georges 1er Cru

2003

2003

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

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.