DOMAINE DE L'ARLOT

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2004

LE STYLE DU VIN

La Gerbotte développe souvent des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, mêlés aux arômes d'amande fraîche et de miel. En bouche, la structure est vive, agile, et reflète l'expression cristalline et précise de son terroir. C'est un vin charmeur que l'on peut déguster jeune.

LE TERROIR

La Gerbotte est issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot blanc (plantation de 1992 à 2006). Ce vin pourrait naturellement prétendre à l'appellation Nuits Saint Georges 1er Cru, cependant le domaine a choisi de le replier en appellation Nuits Saint Georges. Il exprime pleinement toute la race et la plénitude de ce terroir. Située à l'écart des autres vignes du Clos, sur une dalle de calcaire blanc supportant un sol maigre, le microclimat y est moins « solaire ». Les éléments sont réunis pour que le Chardonnay révèle un style épuré, nerveux et minéral.

EN SAVOIR PLUS

Les raisins sont récoltés le matin, avec des températures encore fraîches puis directement pressés. Le moût est alors débourbé à froid puis la fermentation alcoolique naturelle démarre en cuves. A mi-fermentation, le vin est mis en fûts avec 20 % de fûts neufs. L'élevage sera de 12 mois en fûts et 3 mois en cuves avant sa mise en bouteille.

DOMAINE DE L'ARLOT

LA GERBOTTE (BLANC)

Nuits Saint Georges

2004

2004

LES ACCORDS METS ET VIN

Tonique et charmeur, La Gerbotte se prête aussi bien à des accords de contraste que d'harmonie. Il fait ainsi merveille avec des noix de St Jacques en contrebalançant la richesse de texture du met pour créer l'équilibre. Même principe avec des fromages crémeux, comme le Citeaux, le Chaource. Pour un mariage de fraîcheur, associez-le avec du poisson ou des crustacés.
Ces suggestions sont proposées à titre indicatif, comme tremplin à votre imagination gustative.

LE TEMPS

Pluies, grêle, orages... Un ciel particulièrement capricieux a marqué une longue période qui s'est poursuivi jusqu'à la fin du mois d'août. Un magnifique mois de septembre a sauvé la vendange.

LES VENDANGES

Le long temps maussade a retardé les vendanges qui ont débuté le 28 septembre pour s'achever le 6 octobre.

LA RÉCOLTE

La météo exceptionnelle de septembre a permis de rentrer des raisins bien mûrs présentant de très bons degrés naturels. Les rendements se sont avérés un peu supérieurs à la normale.