
MONT DES OISEAUX

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015



LE STYLE DU VIN

Le Mont des Oiseaux est une cuvée produite en petite quantité à partir des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlet, Monopole du Domaine. Ce vin révèle l'élégance d'un grand terroir et souligne la délicatesse des fruits rouges. Frais et acidulé, capable de vieillir et de s'épanouir en cave, ce vin peut également se déguster dans l'éclat de sa jeunesse.

EN SAVOIR PLUS

- L'élevage est respectueux avec 30% de fûts neufs. La mise en bouteilles a lieu après 15-18 mois d'élevage.
- Le Mont des Oiseaux est le nom du petit chemin qui surplombe l'ancienne carrière dans le Clos, allant de la Gerbotte à cette parcelle de Pinot Noir.

MONT DES OISEAUX

Nuits Saint Georges 1er Cru

2015

LE TERROIR

Ce Nuits Saint Georges 1er Cru est situé à l'intérieur du Clos de l'Arlot. Il est issu de la partie haute du Clos, sur un sol de calcaire blanc, et d'une partie de jeunes vignes situées dans le bas du Clos sur un sol marneux.

NOTE DE DÉGUSTATION

C'est le premier millésime de cette cuvée issue des plus jeunes vignes du Clos de l'Arlot plantées sur un sol de calcaire blanc.

Robe rubis, le nez est expressif, élégant, épicé et complexe grâce à ses arômes de petits fruits rouges, de groseilles et de fleurs. La bouche est concentrée, vibrante et raffinée avec de séduisants tanins offrant une finale harmonieuse, persistante et révélant ainsi la gourmandise de ce vin.

Agréable à boire jeune, ce vin peut également patienter quelques années en cave.

LES ACCORDS METS ET VIN

Tendre et élégant, sur la fraîcheur, le Mont des Oiseaux invite à des accords d'harmonie avec des viandes délicates, du poisson blanc, des desserts frais et fruités.

LE TEMPS

Un des millésimes les plus précoces de ces dernières années !

Un printemps aux températures estivales a permis une pousse de la vigne rapide, malgré une pression oïdium présente jusqu'en juillet. La véraison s'est enclenchée mi-juillet sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées en août mais la précocité est restée d'actualité.

LES VENDANGES

Elles se sont déroulées les 3 et 4 septembre pour les blancs et du 4 au 9 septembre pour les rouges.

LA RÉCOLTE

Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné sur certaines parcelles des phénomènes de coulure.

Ce millésime est marqué par un très bon état sanitaire, peu de tri et une maturité phénolique excellente. Les grappes saines ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations.

Avec une récolte de 24 hl/ha, les rendements restent néanmoins inférieurs à la normale.

5
1
0
2