DOMAINE DE L'ARLOT

MONT DES OISEAUX

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018

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'Arlot, 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.

DOMAINE DE L'ARLOT

MONT DES OISEAUX

Nuits Saint Georges 1er Cru

2018

2018

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

Le nez est joliment parfumé de notes de cerise noire, de cassis et de violette. Fin et délicat en bouche avec des notes acidulées de groseille et une finale légèrement poivrée, ce vin montre un beau potentiel de garde avec délicatesse et élégance.

Géraldine Godot, Directrice Technique (août 2020)

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

Après un hiver et un début de printemps très pluvieux, la vigne débourre rapidement mi-avril. La floraison s'effectue en quelques jours fin mai puis un temps chaud et sec s'installe à partir de mi-juin. A Premeaux-Prissey, juillet est marqué par trois gros orages dont deux de grêle. Les vignes sont fortement impactées et de spectaculaires coulées de boue marquent le village et les hommes. La saison se termine plus sereinement, avec un mois d'août estival qui permet de parfaire la maturité des raisins.

LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 1er au 7 septembre avec d'excellentes conditions météo.

LA RÉCOLTE

Le millésime s'annonce précoce et surprenant. Suite aux orages de grêle de juillet, tous les raisins sont passés sur la table de tri vibrante, même les blancs, afin d'éliminer toute baie sèche ou abîmée. Un soin particulier est apporté afin d'optimiser une belle récolte.