

## MONT DES OISEAUX

Nuits Saint Georges 1er Cru

2019



### 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

2019

2019

### 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 offre de délicates notes de fruits frais comme la groseille, la myrtille, le litchi, bercées par de timides notes lactées et florales. La bouche est équilibrée par sa minéralité et ses tanins soyeux. Un vin salivant qui exprime toute sa complexité.

Géraldine Godot, Directrice Technique (juin 2021)

### 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 doux, la vigne démarre son cycle végétatif précocement et le stade mi-débourement est atteint début avril. En raison d'un printemps frais, la pousse est ralentie. La floraison dure 3 semaines à partir de juin. Un été chaud s'installe avec des semaines caniculaires et un manque de précipitations, la vigne résiste et la véraison commence doucement fin juillet. Elle progresse avec les quelques pluies salvatrices d'août et l'évolution de la maturation s'observe sous des conditions météorologiques très favorables.

### LES VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 17 septembre avec un temps estival.

### LA RÉCOLTE

Une météo clémente entraîne une récolte d'une qualité exceptionnelle. Nous bénéficions de la fraîcheur du matin pour vendanger le chardonnay. La qualité des raisins est flagrante sur le pinot noir avec un très bel état sanitaire et des équilibres sucres-acides quasi parfaits. Ce millésime 2019 sera sans aucun doute fabuleux.