ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Bourgogne Côte d'Or

ROU149

Historique

Le Domaine BART est né de la séparation du mythique Domaine Clair-Daü. Une moitié est allée à la famille de Bruno Clair et l'autre moitié à Jean Bart. Le domaine a donc été fondé sur de très bonnes bases. Depuis 1982, Odile et Martin Bart à force de travail acharné ont poussé le domaine encore plus haut en le plaçant parmi les références de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny et Santenay.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Bart
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Bourgogne Côte d'Or	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	17° C		

Description

Oeil
Grenat soutenu à reflets violets

Nez
Nez immédiatement expressif sur la framboise et la cerise, une pointe florale de pivoine. C'est finement épicé, réglissé et frais.

Bouche
Bouche de belle concentration. Fruité, pur, vive et épicée. Tanins fins peu perceptibles, finale finement épicée, de belle longueur et légèrement réglissée.

Accord mets/vin
Caille rôtie aux raisins, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

Commentaires
Vinification : égrappage puis encuvage. Macération préfermentaire à froid (10°C) pendant 7 jours. Aucun ensemencement de levure. Pigeages et remontages pendant la phase fermentaire. Pressurage à basse pression. Débourbage de 2 à 4 jours avant l'entonnage (10 % fûts neufs). Les lies les plus fines seront les seules réincorporées au vin. Élevage de 12 mois dont 9 mois en fûts et 3 mois en cuve avant la mise en bouteilles. Pas de filtration ni collage..
Sol : Argilo-calcaire - Altitude : 280 m - Orientation : Est Rendement : 32 hl/ha - taille Guyot
Age moyen de la vigne : 40 ans

En une ligne
L'exemple même du très bon Bourgogne Village vinifié par un grand vigneron. Du fruit mur, des épices et des notes légèrement fumées. Le tout parfaitement équilibré.