ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Savigny-Lès-Beaune Arnaud Baillot

ROU389

Historique

Arnaud Baillot fait partie de ces grands producteurs issus de la nouvelle génération tels que Charles Ballot (Ballot-Millot), Antoine Jobard du domaine du même nom et Arnaud Mortet (Denis-Mortel) pour ne nommer qu'eux, qui ne se fient pas qu'aux lettres de noblesse du terroir pour créer des grands vins. Culture biologique des vignes, sélection méticuleuse des fûts, vinification avec le moins d'intrant possible et élevage délicat des vins, voici une partie du secret de la création des grands vins d'Arnaud.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Arnaud Baillot
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Savigny-les-Beaune	**Conservation**	15 ans
Service	16 à 18°C		

Description

Oeil

La couleur de ce vin n'a pas d'égal : sa teinte rouge cerise attire la lumière de manière des plus séduisantes.

Nez

Au début, le nez offre un spectacle étonnant d'épices allant du poivre et de la muscade aux touches de paprika et de poivre vert. Les sensations sont subtiles et jamais trop fortes.

Bouche

D'autres plaisirs sont à trouver en bouche, tels que des saveurs fruitées délicates qui s'accordent avec une structure gracieuse, une texture veloutée et des tannins élégants.

Accord mets/vin

Osso bucco, viandes et plats mijotés

Commentaires

LOCALISATION
Un joli village niché dans une petite vallée au nord de Beaune. Les vignes sont plantées sur deux collines avec deux expositions différentes, au nord et au sud.

Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi de maturité parcelle par parcelle. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Pas de pigeage, remontages deux fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. 30% de fûts neufs.

En une ligne