ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Nuits-Saint-Georges

ROU391

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	Nuits-Saint-Georges	**Conservation**	5 à 15 ans
Service	15 à 16 °C		

Description

Oeil
Une couleur rouge profonde

Nez
Les arômes sont puissants et élégants, avec des notes de cerise et de mûre, ainsi que des touches de bois de cèdre évoluant vers des touches giboyeuses.

Bouche
En bouche, un bel équilibre entre structure et douceur. La longue finale rappelle les sirops de fruits et les épices douces.

Accord mets/vin
Faux filet de boeuf grillé, canard, aiguillettes de canard à l'orange, araignée de veau, boudin

Commentaires
LOCALISATION
Les vins d'appellation Nuits-Saint-Georges sont produits sur des terres délimitées par les paroisses de Nuits-Saint-Georges et de Premeaux-Prissey. Les sols sont principalement composés de calcaire et de marne. Une exposition parfaite à l'est confère la capacité de produire des vins splendides.

Elevage : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et suivi de maturité parcelle par parcelle. Cuvaison traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Pas de pigeage, remontages deux fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Elevage de 12 mois en fûts de chêne de Bourgogne (25% de fûts neufs). Mise en bouteille non filtrée

En une ligne