ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vosne-Romanée Arnaud Baillot

ROU392

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	Vosne-Romanée	**Conservation**	10 ans
Service	16-18°C		

Description

Oeil
Une belle couleur avec des reflets intenses et lumineux.

Nez
La diversité des arômes est frappante: cerise sauvage, muscade, bois de camphre, cuir fin... Plus tard, le vin développe un subtil arôme de truffe, offrant la palette la plus variée.

Bouche
Avec son parfait équilibre entre tannins et acidité, le vin a un corps charnu et robuste. Une finale puissante et longue. Une richesse de sensations harmonieuses caractérise ce grand Bourgogne.

Accord mets/vin
Surlonge d'agneau grillée, saucisses de canard, côtelettes de veau, plats de gibier et de volaille. Canard rôti, brochettes, briyani d'agneau.

Commentaires
LOCALISATION
Les vignobles de Vosne-Romanée sont situés juste au nord de Nuits-Saint-Georges. L'AOC de Vosne-Romanée a une superficie moyenne de vignoble de 105 hectares, avec 14 Premiers Crus et 7 Grands Crus. Situé à 320 mètres d'altitude et orienté vers l'est/sud-est, le sol est brun, composé de calcaire et d'argile, avec des pierres.

Vinification : Vendanges manuelles avec suivi de maturité parcellaire et tri des raisins. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Elevage ensuite en fûts de chêne de Bourgogne pendant 12 mois, dont 25% de fûts neufs. Pas de filtration avant la mise en bouteille.

En une ligne
Un vin qui allie structure et finesse et qui évoluera magnifiquement avec quelques années de vieillissement.