ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chambolle-Musigny 1er cru "Aux Échanges"

ROU393

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	Chambolle-Musigny 1er CRU	**Conservation**	10-15 ans
Service	15°C		

Description

Oeil
Une couleur vive et intense

Nez
Des arômes complexes évoquant la violette, la cerise noire et la terre humide. Selon les millésimes, on trouve également des notes de truffe et de gibier.

Bouche
Des tannins raffinés enveloppent le palais. Bon équilibre entre la texture et l'acidité. Une longue finale, avec des notes de cerise et de fruits confits.

Accord mets/vin
S'accorde idéalement avec la volaille, viandes blanches, rouges et gibier: bavette de boeuf à l'échalotte, blanquette de veau aux morilles, boeuf asiatique etc.

Commentaires
LOCALISATION
Au cœur de la Côte de Nuits, entre Morey-Saint-Denis et Vougeot. Les sols et sous-sols sont composés de calcaire d'origine jurassique, idéalement adaptés au Pinot Noir.

"Aux Echanges" signifie carrefour, et son nom vient de la situation du vignoble, au carrefour de plusieurs artères de circulation du village de Chambolle Musigny. Le vignoble est situé dans la zone du cône alluvial du village.

Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi de maturité parcellaire. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Pas de pigeage, remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation.
Elevage : 12 mois en fûts de chêne de Bourgogne - 50% fûts neufs

En une ligne