



## Bourgogne Rouge Côte d'or

ROU395

### Historique

Arnaud Baillet fait partie de ces grands producteurs issus de la nouvelle génération tels que Charles Baillet (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

89 points - Vinous (mill. 2023)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Arnaud Baillet
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	pinot noir
<b>Appellation</b>	AOC Bourgogne Côte d'or	<b>Conservation</b>	5 à 8 ans
<b>Service</b>	10-12°C		

### Description

**Oeil** Une jolie robe pourpre

**Nez** Au nez, des arômes délicats de fruits rouges.

**Bouche** En bouche, le vin dévoile une texture soyeuse et veloutée, accompagnée d'une structure tannique équilibrée. Les saveurs fruitées se mêlent à une subtile minéralité, créant ainsi une harmonie parfaite.

**Accord mets/vin** Volaille rôtie, grillades, gibier à plume, foie de veau au vinaigre de framboise, ragoût de lotte aux lardons, lapin rôti sauce au vin rouge, rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, fromage assez doux (cîteaux, reblochon, brillat-savarin, Riopelle, Pizy).

**Commentaires** Ce vin rouge de Bourgogne est élaboré à partir de 100% de pinot noir provenant essentiellement de Pommard et de Volnay.

Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. Cuvaison 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 bourguignons - 20% de fûts neufs

### En une ligne