



## Pommard Village

ROU396

### Historique

Arnaud Baillet 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-Mortet) 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

|                        |                      |                     |                |
|------------------------|----------------------|---------------------|----------------|
| <b>Pays</b>            | France               | <b>Producteur</b>   | Arnaud Baillet |
| <b>Région vinicole</b> | Bourgogne            | <b>Cépage(s)</b>    | pinot noir     |
| <b>Appellation</b>     | AOC Pommard Villages | <b>Conservation</b> | 10 à 15 ans    |
| <b>Service</b>         | 14 à 16°C            |                     |                |

### Description

**Oeil** Une robe rouge intense et brillante

**Nez** Un nez puissant, aux notes de cerise noire et d'épices, évoluant vers des arômes de cuir jeune.

**Bouche** En bouche, les tannins donnent une certaine impression de fermeté, quelque peu adoucie par une belle texture harmonieuse. Arômes persistants en fin de bouche.

**Accord mets/vin** En entrée, terrines de cerf, sanglier, lièvre. Comme plat principal, coq au vin, fondue bourguignonne, boeuf bourguignon, civet de canard.

**Commentaires** Pommard est situé entre Volnay au Sud et Beaune au Nord. Pommard est en coteau, entre 240 et 380 mètres, exposé Est ou Sud-Est.  
Le sol assez argilo-calcaire confère à Pommard des qualités assez originales : beaucoup de couleur, rouge noir profond, bouquet intense et piquant de cassis, de musc et de gibier.

Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. Cuvaïson 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 - 30% de fûts neufs

### En une ligne