



Volnay Village

ROU397

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	AOC Volnay Villages	Conservation	10 à 15 ans
Service	15-16°C		

Description

Oeil	Robe vive et lumineuse
Nez	Dans sa jeunesse, les arômes évoquent la violette et le cassis. Avec l'âge, les arômes prennent des notes de fruits mûrs ou confits, de champignon et d'épices douces.
Bouche	En bouche, une agréable sensation de rondeur et de texture veloutée. Longue finale, avec des touches de fruits confits et de vanille
Accord mets/vin	Viande rôtie, volaille (canard rôti, caille farcie), filet mignon

Commentaires

Volnay aurait été, par la pureté de son air, la résidence favorite des dames de la cour du Duc de Bourgogne. L'autre attrait était bien sûr le charme de ses vins.
Terrain : marnes et calcaires à petits galets.
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 - 30% de fûts neufs

En une ligne