ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Savagnin Côtes du Jura

ROU398

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	Jura	**Cépage(s)**	savagnin
Appellation	AOC Côte du Jura	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	8-10°C		

Description

Oeil Robe pâle

Nez Au nez, des arômes de pomme golden, d'amande et de fougère, avec une légère note citronnée.

Bouche L'impression de fraîcheur et de vivacité est présente dès la première dégustation, suivie d'une sensation de rondeur. La finale est longue, avec des saveurs appétissantes de "compote".

Accord mets/vin Fromage à pâte ferme (Comté)

Commentaires Situées à Rotalier, dans le Jura, ces parcelles de savagnin sont des vignes d'une moyenne d'âge de 45 ans.

Vinification : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi de maturité parcelle par parcelle. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox

Élevage : 12 mois en fûts de chêne de Bourgogne - 10% de fûts neufs

Mis en bouteille sans filtration

En une ligne