ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Meursault

ROU400

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)**	chardonnay
Appellation	Meursault	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	10°C-12°C		

Description

Oeil Robe dorée limpide

Nez Nez complexe de poire mûre, de noix grillées, d'agrumes et une pointe de beurre et de vanille.

Bouche Le goût est corsé et élégant avec une texture crémeuse, équilibrée par une acidité fraîche et une finale longue et minérale.

Accord mets/vin Idéal pour les plats à base de poisson au beurre, de sauces crémeuses ou de plats de volaille élégants

Commentaires Les raisins proviennent de vignobles calcaires de Meursault, situés sur des coteaux exposés sud-est. Ce terroir confère au vin son équilibre unique entre richesse et minéralité.

Vinification classique. Les raisins sont vendangés à la main, pressés doucement et le moût fermente en fûts de chêne, dont certains sont neufs. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 12 mois, contribuant à sa complexité et à sa profondeur.

En une ligne