ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Chassagne-Montrachet Village

ROU401

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	Chassagne Montrachet Village	**Conservation**	jusqu'à 10 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil Une robe dorée et brillante, d'une grande clarté.

Nez Nez complexe et intense, il s'ouvre sur des notes de zeste de citron, de pêche jaune et de mangue, évoluant vers des touches de noisette grillée, de brioche et des nuances minérales de graphite.

Bouche Corsée et juteuse, elle offre une texture crémeuse équilibrée par une acidité vive. On y retrouve des saveurs de pomme, de poire et une finale persistante sur des notes de pain d'épice.

Accord mets/vin Ce blanc de grande envergure s'accorde avec des plats riches et raffinés : poisson au beurre blanc, un homard grillé ou des noix de Saint-Jacques poêlées. Volaille à la crème, poulet de Bresse ou une blanquette de veau. Fromages de chèvre affinés ou un Comté de 24 mois.

Commentaires 100 % Chardonnay, issu de vieilles vignes sur sols argilo-calcaires
Fermenté en fûts de chêne sans soufre. Élevé pendant 12 mois dans un mélange de fûts neufs (environ 10 à 25 %), de fûts d'un vin et parfois une part en œufs de terre cuite.

En une ligne Un blanc d'exception alliant opulence fruitée et tension minérale.