



Gevrey-Chambertin Village Le Créot

ROU402

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	Gevrey Chambertin	Conservation	15 ans
Service	12-14 °C		

Description

Oeil	Robe rouge rubis brillante
Nez	Le bouquet aromatique révèle des notes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de graphite.
Bouche	En bouche, l'attaque est charnue, le milieu puissant mais lumineux, avec des tanins encore jeunes, finement intégrés. La finale se prolonge sur des accents de réglisse et de sous-bois, combinant droiture et profondeur.
Accord mets/vin	Risotto aux champignons

Commentaires

Les raisins sont vendangés à la main et soumis à un tri rigoureux, tant à la vigne qu'à leur arrivée au chai. Un égrappage soigneux est ensuite effectué, suivi d'une fermentation méticuleuse de 15 jours en cuves inox. Ce processus, mené avec douceur, évite les pigeages vigoureux et privilégie un rituel quotidien de remontages délicats, qui accompagnent la transformation jusqu'à l'apogée de la fermentation.

S'ensuit un élevage de 12 mois en fûts de chêne, dont un quart est agrémenté de fûts neufs. À la fin de ce voyage, le vin est mis en bouteille dans sa forme la plus pure, non filtré et sans compromis, témoignant de l'essence du terroir et du dévouement de sa création.

En une ligne

100% Pinot Noir qui allie la structure classique de son terroir à une texture fine, pure et axée sur la fraîcheur des fruits rouges.