ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Beaune 1er Cru Teurons

ROU403

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

91 points - Vinous (mill. 2023)

Pays	France	**Producteur**	Arnaud Baillot
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	Beaune Premier Cru	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	16°-17°C		

Description

Oeil Robe intense rouge rubis

Nez Arômes de fruits rouges, d'épices douces et de sous-bois

Bouche En bouche, texture soyeuse et finale longue et équilibrée. Il a une structure complexe et une profondeur aromatique notable.

Accord mets/vin Canard aux cerises, filet mignon de porc aux champignons sauvages, coq au vin

Commentaires La vinification s'effectue en fûts inox avec 30 % de vendanges entières. Aucun ajout de sulfites. Le remontage est effectué deux fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation, mais aucun pigeage n'est opéré. L'élevage est fait en fûts de chêne de Bourgogne. Il dure 15 mois, avec l'utilisation de 15 % de fûts neufs. Embouteillé sans filtration.

En une ligne