ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bourgogne Côte d'or rouge MAGNUM

ROU405

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

89 points - Vinous (mill. 2023)

Pays	France	**Producteur**	Arnaud Baillot
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	pinot noir
Appellation	AOC Bourgogne Côte d'or	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil Une jolie robe pourpre

Nez Au nez, des arômes délicats de fruits rouges.

Bouche En bouche, le vin dévoile une texture soyeuse et veloutée, accompagnée d'une structure tannique équilibrée. Les saveurs fruitées se mêlent à une subtile minéralité, créant ainsi une harmonie parfaite.

Accord mets/vin Volaille rôtie, grillades, gibier à plume, foie de veau au vinaigre de framboise, ragoût de lotte aux lardons, lapin rôti sauce au vin rouge, rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, fromage assez doux (cîteaux, reblochon, brillat-savarin, Riopelle, Pizy).

Commentaires Ce vin rouge de Bourgogne est élaboré à partir de 100% de pinot noir provenant essentiellement de Pommard et de Volnay.

Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. Cuvaison traditionnelle de 15 jours en cuve inox Pas de pigeage, remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation.
Elevage : 12 mois en fûts de chêne bourguignons - 20% de fûts neufs

En une ligne