ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bourgogne BLANC Côte d'or magnum

ROU408

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	Bourgogne Côte d'Or	**Conservation**	6 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil
Une couleur jaune paille clair avec des reflets argentés

Nez
Le nez est frais et complexe avec des éléments principalement floraux et des notes de fruits blancs et avec des notes de chêne légèrement grillées

Bouche
Le palais a de la fraîcheur, mais se transforme en un style rond et ample avec une longue finale.

Accord mets/vin
Volailles sauce crémeuse. Salades composées, terrines de poisson ou un jambon persillé. Poissons de rivière grillés, pâtes aux fruits de mer ou un poulet aux herbes

Commentaires
Les raisins proviennent exclusivement de parcelles situées sur la Côte d'Or (terroirs de Meursault et Puligny-Montrachet), ce qui lui donne plus de complexité qu'un Bourgogne générique.

Élevé en fûts de chêne (environ 12 mois) avec une proportion modérée de bois neuf pour ne pas masquer le fruit.

En une ligne
Ce vin est une invitation élégante à découvrir l'excellence bourguignonne.