ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Echezeaux Grand Cru

ROU410

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	Échezeaux Grand Cru	**Conservation**	15 ans et plus
Service	16-17 °C		

Description

Oeil
Robe d'une couleur rubis profond, intense et lumineuse.

Nez
Un bouquet aristocratique et complexe de petits fruits rouges et noirs (framboise sauvage, cerise noire) mêlé à des notes de violette, d'épices douces (canelle, santal) et une touche noble de sous-bois.

Bouche
Une structure soyeuse et imposante à la fois. Les tanins sont d'une extrême finesse, enveloppant une matière dense et juteuse. La finale est interminable, portée par une élégance minérale et florale.

Accord mets/vin
Un vin de cette envergure exige des mets d'exception : Plats à base de champignons sauvages (cèpes, morilles) ou de truffe noire du Périgord. Filet de bœuf en croûte (Wellington) ou un carré d'agneau de lait ou gibier à plumes rôti.

Commentaires
Terroir : Sols complexes de marnes et de calcaires durs sur le prestigieux climat d'Échezeaux (Vosne-Romanée).
Élevage : Environ 14 à 16 mois en fûts de chêne français, avec une proportion plus importante de fûts neufs (jusqu'à 50-70%) pour soutenir la puissance du Grand Cru.

En une ligne
Ce vin représente le sommet de la pyramide des vins rouges du domaine, issu de l'un des terroirs les plus prestigieux de la Côte de Nuits.