ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vosne-Romanée "Croix Blanche" magnum

ROU411

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	Vosne-Romanée	**Conservation**	10 ans
Service	16-18°C		

Description

Oeil

Une belle couleur avec des reflets intenses et lumineux.

Nez

La diversité des arômes est frappante: cerise sauvage, muscade, bois de camphre, cuir fin... Plus tard, le vin développe un subtil arôme de truffe, offrant la palette la plus variée.

Bouche

Avec son parfait équilibre entre tannins et acidité, le vin a un corps charnu et robuste. Une finale puissante et longue. Une richesse de sensations harmonieuses caractérise ce grand Bourgogne.

Accord mets/vin

Surlonge d'agneau grillée, saucisses de canard, côtelettes de veau, plats de gibier et de volaille. Canard rôti, brochettes, briyani d'agneau.

Commentaires

Les raisins proviennent de vieilles vignes du « Lieux dit » Croix Blanche, dont le sol argilo-calcaire confère au vin profondeur et élégance. Les vignes sont situées à 320 mètres d'altitude sur les coteaux de Vosne-Romanée, où le microclimat et la richesse du terroir offrent des conditions idéales pour le pinot noir.

Après des vendanges manuelles et une sélection rigoureuse, le vin fermente en petites cuves puis s'élève pendant 12 mois en fûts de chêne français, dont certains sont neufs. Ce processus lui apporte de subtiles notes fumées et épicées qui complètent à merveille son caractère fruité naturel.

En une ligne

Un vin qui allie structure et finesse et qui évoluera magnifiquement avec quelques années de vieillissement.