



Bourgogne Aligoté Arnaud Baillot

ROU412

Historique

Arnaud Baillot fait partie de ces grands producteurs issus de la nouvelle génération tels que Charles Bailot (Bailot-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)	aligoté
Appellation	AOC Bourgogne Aligoté	Conservation	5 ans
Service	Entre 8 et 10°C		

Description

Oeil	Robe jaune éclatant aux reflets verts
Nez	Vin expressif et frais, dévoilant des notes d'agrumes (citron, pamplemousse), de pomme verte et de délicates nuances florales.
Bouche	Bouche vive et nerveuse, portée par une acidité naturelle vibrante ; sensation légère et précise, avec une finale rafraîchissante, minérale et marquée par les agrumes.
Accord mets/vin	Huîtres, crustacés (crevettes, langoustines), poissons grillés (bar, sardines, maquereaux), fromages de chèvre et charcuteries.
Commentaires	Les raisins proviennent de sols argilo-calcaires légers, conférant au vin tension et minéralité. Vinification et élevage en cuves inox pour préserver la pureté aromatique, complétés par un court élevage sur lies fines pour apporter de la texture.

En une ligne