



Puligny-Montrachet Village

ROU413

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	Puligny-Montrachet Village	Conservation	8 à 15 ans
Service	Entre 12 et 14°C		

Description

Oeil	Robe or pure et brillante
Nez	Il évoque d'abord les fleurs blanches et les fruits à chair blanche. Avec un peu d'aération, le nez gagne en gourmandise avec des nuances d'amande, de vanille, de beurre frais et de fruits secs légèrement grillés issus de l'élevage en fûts.
Bouche	Fraicheur soyeuse en bouche. On y retrouve la richesse des saveurs fruitées (abricot, agrume) et florales entraperçues au nez, complétées par des touches subtiles de miel et d'amande émondée. La finale est longue, persistante et tendue.
Accord mets/vin	Cette cuvée met en valeur les crustacés et poissons nobles (homard, langouste grillée, noix de St-Jacques). S'accorde aussi merveilleusement avec les viandes blanches à la crème, ris de veau braisé.
Commentaires	Récolte manuelle, pressurage et fermentation avec des levures indigènes en fûts de chêne français sans sulfites ajoutés. Élevage de 12 mois en fûts (dont 15 % de bois neuf), non filtré.

En une ligne