ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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




# L'Abricot Arnaud Baillot

ROU415

## 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)** | |
| **Appellation** | Liqueur de fruit | **Conservation** | 6-12 mois après ouverture, au frigo |
| **Service** | Entre 8°C et 10°C | | |

## Description

**Oeil**
Couleur or profond aux reflets ambrés et cuivrés.

**Nez**
Explosion immédiate d'abricot mûr, gorgé de soleil. Au second nez, nuances subtiles d'amande douce et de noyau d'abricot.

**Bouche**
Cette liqueur exprime des notes intenses d'abricots frais et mûrs, associées à une texture veloutée en bouche, tout en conservant une belle fraîcheur pour éviter l'excès de sucre.

**Accord mets/vin**
À servir bien fraîche en fin de repas comme digestif pour apprécier pleinement le croquant du fruit ou en cocktail ou kir.

**Commentaires**
La Liqueur d'Abricot du Domaine Arnaud Baillot est confectionnée de façon confidentielle selon la pure tradition des liqueurs de vignerons bourguignons, en suivant un processus artisanal basé sur la maceration lente et le micro-dosage. Les abricots sont cueillis à pleine maturité, lorsqu'ils sont gorgés de sucre naturel et d'arômes.Le dénoyautage : Les fruits sont triés et dénoyautés. Seule la chair du fruit est conservée pour la macération principale afin de privilégier la pureté du fruit frais. Les morceaux d'abricots frais sont plongés dans un alcool neutre surfin à haut degré.Cette infusion dure plusieurs mois à température contrôlée en cuve. L'alcool extrait lentement la quintessence aromatique, la couleur or-orangée ainsi que l'acidité naturelle de la chair de l'abricot. À la fin de la période d'infusion, le jus (appelé "infusion d'abricot") est soutiré.Les fruits restants sont délicatement pressés pour en extraire la totalité des saveurs, puis l'ensemble est rigoureusement filtré pour obtenir un liquide parfaitement limpide et brillant. L'infusion hautement alcoolisée est assemblée avec de l'eau pure pour abaisser le degré à 15% d'alcool. Du sucre de canne ou un sirop de sucre est ajouté. La particularité de la haute façon bourguignonne réside dans un sous-dosage volontaire en sucre par rapport aux standards industriels. Cela permet de conserver l'acidité vibrante de l'abricot et d'éviter toute sensation de lourdeur sirupeuse au palais.

**En une ligne**
Un joyau artisanal de Bourgogne qui capture la quintessence de l'abricot frais avec un équilibre parfait et un minimum de sucre pour une explosion de fraîcheur en bouche.