



Liqueur d'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 vigneron bourguignons, en suivant un processus artisanal basé sur la macération 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.