ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Morey-St-Denis 1er cru "Monts Luisants"

ROU416

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	AOC Morey-Saint-Denis Premier Cru	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	Entre 15°C et 16°C		

Description

Oeil
Une couleur rubis éclatante

Nez
Premier nez frais et expressif, dominé par les petits fruits rouges et noirs (cerise griotte, framboise sauvage, cassis). À l'aération, le vin gagne en complexité avec des notes florales élégantes (violette, pivoine) et des touches épicées (poivre blanc, réglisse).

Bouche
L'attaque est droite, vive et pleine d'énergie. Le vin se déploie avec une texture soyeuse et une matière charnue mais aérienne. Les tanins sont fins, serrés et très bien intégrés, apportant une belle structure sans aucune dureté. La finale est longue, tendue et salivante. Elle s'étire sur des notes de fruits acidulés et une persistance minérale presque saline, signature de son terroir calcaire.

Accord mets/vin
Il sublimera les belles pièces de volaille comme un chapon rôti ou un filet de canard aux airelles. Il s'accordera aussi parfaitement avec un quasi de veau aux morilles ou un filet mignon de porc en croûte d'épices.

Commentaires
Vendanges manuelles avec tri rigoureux. La vendange n'est pas éraflée. Les grappes sont encuvées entières. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées. Pour éviter de durcir les tanins et conserver le caractère aérien du Pinot Noir, le domaine bannit le pigeage (action d'enfoncer le chapeau de marc). L'extraction se fait uniquement par remontage (remontée du jus du bas vers le haut de la cuve) deux fois par jour jusqu'à la fin des fermentations.
Élevage de 10 mois en fûts de chêne français.

En une ligne