ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Meursault Perrières 1er Cru

ROU456

Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belle et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

Reconnaissance

97 points, COUP DE COEUR - La Revue du Vin de France (mill. 2023)
95 points - Vinous (mill. 2023)
95 points - La Revue du Vin de France (mill. 2022)
94 points - La Revue du Vin de France (mill. 2020)

Pays	France	**Producteur**	Ballot Millot & Fils
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	chardonnay
Appellation	Meursault 1er cru	**Conservation**	15 ans et plus
Service	10 à 12°C		

Description

Oeil Robe jaune citron pâle

Nez Aromes d'agrumes (citron, pamplemousse) avec de délicates notes florales et une pointe d'amande.

Bouche En bouche, le vin est moyennement corsé, avec une texture onctueuse et crémeuse, fruit d'un élevage soigné en fûts de chêne. Son acidité vive lui confère fraîcheur et vivacité. La minéralité du vignoble de Perrières lui confère profondeur et complexité, menant à une finale longue et élégante aux notes persistantes d'agrumes et à une subtile note grillée.

Accord mets/vin Homard au beurre, pétoncles poêlés, turbot, sole meunière, poularde de Bresse aux morilles ou risotto aux champignons.

Commentaires
Vignes de 35 ans
Terroir argilo-calcaire. Grande présence de pierre, d'où le nom Perrières
Viticulture: lutte raisonnée en tandem avec la nature.
Fermentation en barrique
Vieillissement de 12 mois en barrique (20% neuve) avec un peu ou pas de bâtonnage. Suivent 6 mois de repos en cuve.

En une ligne Un Premier Cru qui joue depuis longtemps dans la cour des plus grands.