



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Bourgogne blanc Côte d'or

ROU386

Historique

Arnaud Baillet 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 Baillet
Région viticole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Bourgogne Côte d'Or	Conservation	5 ans
Service	10-12°C		

Description

Oeil

Une couleur jaune paille clair avec des reflets argentés

Nez

Le nez est frais et complexe avec des éléments principalement floraux et des notes de fruits blancs et avec des notes de châtaigne légèrement grillées

Bouche

Le palais a de la fraîcheur, mais se transforme en un style rond et ample avec une longue finale.

Accord mets/vin Volailles sauce crémeuse

Commentaires Les raisins sont récoltés à la main et fermentés dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé environ 12 mois en fûts de châtaigne âgés de 2 à 3 ans.

En une ligne