



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 Rouge Côte d'or

ROU395

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Arnaud Baillot
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	AOC Bourgogne Côte d'or	<b>Conservation</b>	5 à 8 ans
<b>Service</b>	10-12°C		

### Description

#### Oeil

Une jolie robe pourpre

#### Nez

Au nez, des arômes délicats de fruits rouges.

#### Bouche

En bouche, le vin dévoile une texture soyeuse et veloutée, accompagnée d'une structure tannique équilibrée. Les saveurs fruitées se mêlent à une subtile minéralité, créant ainsi une harmonie parfaite.

### Accord mets/vin

Volaille rôtie, grillades, gibier à plume, foie de veau au vinaigre de framboise, ragoût de lotte aux lardons, lapin rôti sauce au vin rouge, rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, fromage assez doux (cîteaux, reblochon, brillat-savarin, Riopelle, Pizy).

### Commentaires

Ce vin rouge de Bourgogne est élaboré à partir de 100% de pinot noir provenant essentiellement de Pommard et de Volnay. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. Cuvaison traditionnelle de 15 jours en cuve inox Pas de pigeage, remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Elevage : 12 mois en fûts de chêne bourguignons - 20% de fûts neufs

### En une ligne