Importation de vin ROUCET Depuis 1989

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

Corton "Le Rognet" Grand Cru

ROU394

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)**	100% pinot noir
Appellation	Corton Grand Cru	**Conservation**	20 à 25 ans
Service	16° - 18°C		

Description

Oeil

La couleur est vive et intense.

Nez

Une palette complète d'arômes évoquant les fruits à noyau (cerise, pêche, abricot), le cacao, le bois exotique (cèdre).

Bouche

En bouche, la texture est comme de la soie et du velours. En finale, la même note de chocolat noir est présente. Une finale extrêmement longue.

Accord mets/vin

Ce grand vin rouge s'accorde parfaitement avec un canard à l'orange, de belles viandes en sauces, un civet de lièvre ou encore du chevreuil. Côté fromages, c'est l'ami des fromages affinés.

Commentaires

Corton et les autres vignobles sont uniquement des Grands Crus rouges de la Côte de Beaune. Ils sont situés sur la colline de Corton, bien visible à des kilomètres à la ronde, coiffée de chênes bas. Les vignes ont une pente assez raide avec une bonne exposition sud-est. Vinification : agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. 100% grappes entières - fermentation courte sans sulfite en cuve inox. Pas de pigeage. Remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Élevage de 15 mois en chêne bourguignon (15% chêne neuf) Embouteillage sans filtration

En une ligne