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

Marsannay Les Finottes

ROU142

Historique

Le Domaine BART est né de la séparation du mythique Domaine Clair-Daü. Une moitié est allée à la famille de Bruno Clair et l'autre moitié à Jean Bart. Le domaine a donc été fondé sur de très bonnes bases. Depuis 1982, Odile et Martin Bart à force de travail acharné ont poussé le domaine encore plus haut en le plaçant parmi les références de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny et Santenay.

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Bart
Région vinicole	Bourgogne	**Cépage(s)**	100% pinot noir
Appellation	Marsannay – Lieu-dit Les Finottes	**Conservation**	8 à 12 ans selon le millésime.
Service	17° C		

Description

Oeil

grenat soutenu pour un pinot noir

Nez

Très expressif, parfumé, avec des notes de cerise noire et de cassis suivi des épices douces (anis, muscade, vanille et girofle). Avec l'aération, les fruits sont plus confits et les notes d'élevage apparaissent, tabac blond, noix grillées et café. Le vin prend de la puissance au fur et à mesure de l'aération.

Bouche

Pleine, gourmande, d'un bel extrait de fruits rouges et d'une belle précision. Les tanins se fondent dans la richesse de la matière. Conclusion : Un vin séduisant par son fruit, sa concentration et son expression minérale.

Accord mets/vin

Caille rôtie aux raisins, un rôti de veau aux champignons, râble de lapin, un faisan aux choux, terrines de gibier, côtelettes d'agneau, fricassée de rognons et de ris de veau, volaille braisée, côte de veau, pâtes accompagnées de champignons sauvages, filet de bœuf aux échalotes, fromages d'Époisses, Riopelle, Brillat-Savarin

Commentaires

Le Lieu-dit Les Finottes est voisin des Lieux-dit Longeroies et Échezeaux. Vinification : égrappage puis encuvage. Macération préfermentaire à froid (10°C) pendant 7 jours. Aucun ensemencement de levure. Pigeages et remontages pendant la phase fermentaire. Pressurage à basse pression. Débourbage de 2 à 4 jours avant l'entonnage (40 % fûts neufs). Les lies les plus fines seront les seules réincorporées au vin. Élevage de 16 mois dont 13 mois en fûts et 3 mois en cuve avant la mise en bouteilles. Pas de filtration ni collage.. Sol : Argilo-calcaire - Altitude : 280 m - Orientation : Est Rendement : 32 hl/ha - taille Guyot Age moyen de la vigne : 40 ans

En une ligne

Pinot noir complexe ayant une bonne concentration. Élevage soigné en barrique qui apporte encore plus de profondeur.