



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



## ● Meursault

ROU450

### Historique

Charles Ballot est un homme passionné, épanoui et heureux. Il est l'héritier d'un domaine familial très ancien à Meursault dont il représente la seizième génération d'exploitants depuis 1630. Voici vingt ans que Charles Ballot a repris avec enthousiasme le flambeau de ce patrimoine viticole prestigieux. Il est né au Domaine, il a grandi au Domaine, il vit pour le Domaine. Depuis sa plus tendre enfance, il respire avec enchantement l'odeur boisée des fûts, les effluves vineuses, les parfums de sous-bois des caves familiales.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Ballot Millot & Fils
<b>Région viticole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Meursault	<b>Conservation</b>	de 8 à 10 ans
<b>Service</b>	13°C		

### Description

#### Oeil

Robe dorée brillante

#### Nez

Beau nez sur l'amande grillée avec un profil floral (verveine) et minéral (silex).

#### Bouche

Bouche menée par le beurre, le miel et les agrumes et une belle longue finale de texture crémeuse et d'acidité bien équilibrées.

### Accord mets/vin

Idéal avec le homard, le foie gras, les moules poulardes, les plats de viandes et poissons à la crème.

### Commentaires

Vignes de 20 à 50 ans d'âge sur 7 parcelles à Meursault. Orientation: Sud-sud-ouest Sol argilo-calcaire Viticulture: Lutte raisonnée, en harmonie avec la nature. Les sols sont travaillés manuellement. Vinification: Fermentation en barrique Vieillessement: 12 mois en barrique (10-15% neuves) avec peu ou pas de bâtonnage. 6 mois de repos en cuve avant l'embouteillage. Sucre résiduel: 0.3 g/l

### En une ligne