



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 Genevrières 1er Cru

ROU455

Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belle et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Ballot Millot & Fils
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Meursault 1er Cru	Conservation	12 à 15 ans
Service	12 - 14°C		

Description

Oeil

Jaune paille clair, légers reflets verts.

Nez

Bouquet expressif, de miel sauvage mélangé avec de la bruyère et des notes de camomille.

Bouche

En bouche, ce vin de musée se distingue par sa texture soyeuse et son ampleur. Les saveurs de fruits mûrs, tels que l'abricot et la pomme, sont parfaitement équilibrées par une acidité vive et une minéralité crayeuse. La structure est élégante, avec une belle persistance en bouche marquée par des notes de noisette grillée et de brioche, caractéristiques des grands Meursaults.

Accord mets/vin Apéritif, hors d'oeuvre froids et salades, tartes salées, poissons et fromages.

Commentaires Vignes de 70 ans Terroir très complexe à dominance argilo-calcaire Viticulture: lutte raisonnée en tandem avec la nature. Fermentation en barrique Vieillessement de 12 mois en barrique (20% neuve) avec un peu ou pas de bâtonnage. Suivent 6 mois de repos en cuve.

En une ligne