



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 Villages

ROU400

### Historique

Arnaud Baillet 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Arnaud Baillet
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Meursault Village	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	10°C-12°C		

### Description

#### Oeil

Robe dorée limpide

#### Nez

Nez complexe de poire mûre, de noix grillées, d'agrumes et une pointe de beurre et de vanille.

#### Bouche

Le goût est corsé et élégant avec une texture crémeuse, équilibrée par une acidité fraîche et une finale longue et minérale.

### Accord mets/vin

Idéal pour les plats à base de poisson au beurre, de sauces crémeuses ou de plats de volaille élégants

### Commentaires

Les raisins proviennent de vignobles calcaires de Meursault, situés sur des coteaux exposés sud-est. Ce terroir confère au vin son équilibre unique entre richesse et minéralité. Vinification classique. Les raisins sont vendangés à la main, pressés doucement et le moût fermente en fûts de chêne, dont certains sont neufs. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 12 mois, contribuant à sa complexité et à sa profondeur.

### En une ligne