



● Pernand-Vergelesses "A ma Fille Mahaut"

ROU387

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% chardonnay
Appellation	Pernand-Vergelesses	Conservation	5 à 15 ans
Service	10 à 12 °C		

Description

Oeil

Jaune pâle aux reflets verdâtres

Nez

Agréables arômes de miel et de chèvrefeuille qui évoluent vers des notes légèrement exotiques au fur et à mesure de la maturation du vin

Bouche

En bouche, le vin dégage du caractère, de l'énergie et des notes minérales. Finale intense, fruitée et fraîche. Un vin qui reflète fidèlement son caractère bourguignon.

Accord mets/vin

Il se plaît en compagnie des poissons d'eau douce en sauce blanche, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, qu'elle met en perspective grâce à sa vivacité. Il apprécie également les fromages de la famille des gruyères, des bleus et des chèvres.

Commentaires

Climat : Climat continental avec des températures et des précipitations légèrement plus élevées Terroir : Le vignoble est situé dans l'AOC Pernand-Vergelesses Village, à l'extrémité nord de la Côte de Beaune. Élevage : Agriculture raisonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins et suivi de maturité parcelle par parcelle. Fermentation en fûts de chêne et élevage de 12 mois en fûts de chêne bourguignon (15% de fûts neufs). Mise en bouteille non filtrée

En une ligne