



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



## Pommard Village

ROU460

### 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 vinicole</b> | Bourgogne | <b>Cépage(s)</b>    | 100% pinot noir      |
| <b>Appellation</b>     | Pommard   | <b>Conservation</b> | 5 à 15 ans           |
| <b>Service</b>         | 15°C      |                     |                      |

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Description</b>     | <b>Oeil</b><br><br>Couleur rouge rubis intense  |
|                        | <b>Nez</b><br><br>Il offre au nez des notes complexes de fruits rouges mûrs comme la cerise et la prune et une pointe d'épices douces.  |
|                        | <b>Bouche</b><br><br>En bouche, il se présente avec une riche texture tannique qui équilibre bien son acidité vive. Les saveurs persistent séduisantes, avec une finition élégante et prolongée qui souligne son origine prestigieuse.  |
| <b>Accord mets/vin</b> | Gibier, viande rôtie ou braisée   |
| <b>Commentaires</b>    | La région de Pommard est caractérisée par ses sols calcaires et son climat frais. Le Domaine Ballot-Millot utilise des techniques de vinification traditionnelles, notamment la récolte manuelle et l'élevage en fûts de chêne, pour garantir les normes de qualité les plus élevées. |
| <b>En une ligne</b>    |   |