



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



## Savigny-Lès-Beaune Arnaud Baillot

ROU389

### Historique

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Arnaud Baillot
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	Savigny-les-Beaune	<b>Conservation</b>	15 ans
<b>Service</b>	16 à 18°C		

### Description

#### Oeil

La couleur de ce vin n'a pas d'égal : sa teinte rouge cerise attire la lumière de manière des plus séduisantes.

#### Nez

Au début, le nez offre un spectacle étonnant d'épices allant du poivre et de la muscade aux touches de paprika et de poivre vert. Les sensations sont subtiles et jamais trop fortes.

#### Bouche

D'autres plaisirs sont à trouver en bouche, tels que des saveurs fruitées délicates qui s'accordent avec une structure gracieuse, une texture veloutée et des tannins élégants.

**Accord mets/vin** Osso bucco, viandes et plats mijotés

### Commentaires

**LOCALISATION** Un joli village niché dans une petite vallée au nord de Beaune. Les vignes sont plantées sur deux collines avec deux expositions différentes, au nord et au sud. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi de maturité parcelle par parcelle. Fermentation traditionnelle de 15 jours en cuve inox. Pas de pigeage, remontages deux fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. 30% de fûts neufs.

### En une ligne