



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



## Volnay Village

ROU397

### 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Arnaud Baillot
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	100% pinot noir
<b>Appellation</b>	AOC Volnay Villages	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	15-16°C		

<b>Description</b>	<b>Oeil</b>  Robe vive et lumineuse <b>Nez</b>  Dans sa jeunesse, les arômes évoquent la violette et le cassis. Avec l'âge, les arômes prennent des notes de fruits mûrs ou confits, de champignon et d'épices douces.  <b>Bouche</b>  En bouche, une agréable sensation de rondeur et de texture veloutée. Longue finale, avec des touches de fruits confits et de vanille
<b>Accord mets/vin</b>	Viande rôtie, volaille (canard rôti, caille farcie), filet mignon
<b>Commentaires</b>	Volnay aurait été, par la pureté de son air, la résidence favorite des dames de la cour du Duc de Bourgogne. L'autre attrait était bien sûr le charme de ses vins. Terrain : marnes et calcaires à petits galets. Vendanges manuelles avec tri des raisins et optimisation du choix de la date par un suivi parcellaire de maturité. Cuaison traditionnelle de 15 jours en cuve inox Pas de pigeage, remontages 2 fois par jour jusqu'à la fin de la fermentation. Elevage : 12 mois en fûts de chêne bourguignons - 30% de fûts neufs
<b>En une ligne</b>	