Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

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

Description

Oeil

Robe vive et lumineuse

Nez

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.

Bouche

En bouche, une agréable sensation de rondeur et de texture veloutée. Longue finale, avec des touches de fruits confits et de vanille

Accord mets/vin

Viande rôtie, volaille (canard rôti, caille farcie), filet mignon

Commentaires

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. Cuvaison 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

En une ligne