



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

### 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		

### 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. Cuvaision 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