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

Beaune "Lulunne"

ROU399

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 Beaune	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	14°-16°C		

Description

Oeil

Robe rubis intense

Nez

Au nez, des arômes de petits fruits rouges comme la framboise ou la groseille. Avec l'âge, les arômes acquièrent des notes de clou de girofle et une note légèrement fumée.

Bouche

En bouche, les tannins sont élégants et souples ; l'équilibre entre acidité et texture est harmonieux. Les saveurs persistent longtemps en fin de bouche".

Accord mets/vin

Osso bucco, viandes et plats mijotés

Commentaires

Le nom "Beaune" vient de "Belen", le dieu celte, et "Belena" la rivière qui traverse la ville. Une partie des vignes, entourées de murets et de sentiers encore existants aujourd'hui, étaient déjà cultivées à l'époque gallo-romaine. 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