

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





Historique

Charles Ballot est un homme passionné, épanoui et heureux. Il est l'héritier d'un domaine familial très ancien à Meursault dont il représente la seizième génération d'exploitants depuis 1630. Voici vingt ans que Charles Ballot a repris avec enthousiasme le flambeau de ce patrimoine viticole prestigieux. Il est né au Domaine, il a grandi au Domaine, il vit pour le Domaine. Depuis sa plus tendre enfance, il respire avec enchantement l'odeur boisée des fûts, les effluves vineuses, les parfums de sous-bois des caves familiales.

Reconnaissance

92 points - La Revue du Vin de France (mill. 2022)

Pays	France	Producteur	Ballot Millot & Fils
Région vinicole	Bourgogne	Cépage(s)	100% chardonnay
Appellation	Meursault	Conservation	de 8 à 10 ans
Service	13°C		

Description

Oeil

Robe dorée brillante

Nez

Beau nez sur l'amande grillée avec un profil floral (verveine) et minéral (silex).

Bouche

Bouche menée par le beurre, le miel et les agrumes et une belle longue finale de texture crémeuse et d'acidité bien équilibrées.

Accord mets/vin

Idéal avec le homard, le foie gras, les moules poulardes, les plats de viandes et poissons à la crème.

Commentaires

Vignes de 20 à 50 ans d'âge sur 7 parcelles à Meursault. Orientation: Sud-sud-ouest Sol argilo-calcaire Viticulture: Lutte raisonnée, en harmonie avec la nature. Les sols sont travaillés manuellement. Vinification: Fermentation en barrique Vieillissement: 12 mois en barrique (10-15% neuves) avec peu ou pas de bâtonnage. 6 mois de repos en cuve avant l'embouteillage. Sucre résiduel: 0.3 g/l

En une ligne