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

Pommard Villages

ROU396

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 Pommard Villages	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	14 à 16°C		

Description

Oeil

Une robe rouge intense et brillante

Nez

Un nez puissant, aux notes de cerise noire et d'épices, évoluant vers des arômes de cuir jeune.

Bouche

En bouche, les tannins donnent une certaine impression de fermeté, quelque peu adoucie par une belle texture harmonieuse. Arômes persistants en fin de bouche.

Accord mets/vin

En entrée, terrines de cerf, sanglier, lièvre. Comme plat principal, coq au vin, fondue bourguignonne, boeuf bourguignon, civet de canard.

Commentaires

Pommard est situé entre Volnay au Sud et Beaune au Nord. Pommard est en coteau, entre 240 et 380 mètres, exposé Est ou Sud-Est. Le sol assez argilo-calcaire confère à Pommard des qualités assez originales : beaucoup de couleur, rouge noir profond, bouquet intense et piquant de cassis, de musc et de gibier. 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