



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU « En Remilly »

L'APPELLATION

Saint Aubin est située au cœur de la Côte des blancs, entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet ; vins blancs et vins rouges sont produits mais le chardonnay reste majoritaire. L'appellation St Aubin est étendue, l'altitude oscille entre 300 à 450 mètres, avec des expositions et sols très variés, ce qui confère à chaque climat une spécificité qui lui est propre.

Le climat En Remilly est situé au sud-est de Gamay, un hameau du village de St Aubin et jouxte les appellations Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Ce climat bénéficie d'une exposition sud ouest.



ORIGINE / CLIMAT

100% chardonnay, sur sol calcaire, peu profond et caillouteux.

VINIFICATION

A leur arrivée en cuverie, les raisins sont immédiatement pressés sans foulage préalable. Après un pressurage doux et un léger débourage, les moûts sont directement entonnés.

ELEVAGE

16 mois d'élevage, dont 12 à 13 mois en fûts (environ 20% de fûts neufs).

DEGUSTATION

Une robe jaune pâle, avec des nuances dorées, un nez minéral et une texture dense en bouche, associant matière et tension.

SERVICE

12 à 14 degrés.

ACCORDS

Parfait pour l'apéritif, s'accorde très bien avec un poisson à texture ferme ou des crustacés.

GARDE

A boire dans les 5 ans.