



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU « Les Combes au Sud »

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 Les Combes au sud jouxte les premiers crus de l'appellation Chassagne-Montrachet. L'exposition de cette parcelle est à l'est.



ORIGINE / CLIMAT

100% chardonnay, sur sol calcaire.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

16 mois d'élevage, dont 12 mois en fûts (environ 15% de fûts neufs).

DEGUSTATION

une belle robe dorée, un nez mêlant fleurs blanches et silex ; en bouche, un bel équilibre entre fraîcheur, tension et onctuosité.

SERVICE

12 à 14 degrés.

ACCORDS

à déguster avec un chèvre chaud, des bouchées à la reine ou une cassolette de poissons.

GARDE

A boire dans les 5 ans.