



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU « Sous Roche Dumay »

L'APPELLATION

Saint Aubin est situé 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 Sous Roche Dumay ne représente que 2 hectares 20 ca de l'appellation : il appartient à ces nombreux climats qui font la spécificité de l'appellation Saint-Aubin. Les vignes sont exposées sud / sud-ouest.



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 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 associant subtilement touches florales et arômes de beurre ; une belle matière en bouche et une grande longueur.

SERVICE

12 à 14 degrés.

ACCORDS

En apéritif, ou à associer à un poisson ou une volaille

GARDE

A boire dans les 10 ans.