



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU « Sur Gamay »

### 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.

Comme son nom l'indique, le climat Sur Gamay surplombe le hameau de Gamay. Il bénéficie d'une exposition 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 minéralité et fruits jaunes ; une bouche tendre, équilibrée avec de la droiture en finale.

#### SERVICE

12 à 14 degrés.

#### ACCORDS

En apéritif, ou à associer à une volaille en sauce.

#### GARDE

A boire dans les 5 ans