



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY BLANC

L'APPELLATION

L'appellation Santenay est située au sud de la Côte de Beaune, et clôt avec l'appellation Maranges, ce long vignoble. Les vins rouges sont très majoritairement produits (plus de 80% de la production totale).

Le domaine produit des Santenay blancs issus du lieu-dit « En Charron », à environ 300 mètres d'altitude, avec un excellent ensoleillement et un sol calcaire mince, garantissant une grande finesse aromatique.



ORIGINE / CLIMAT

100% chardonnay

VINIFICATION

Les raisins sont immédiatement pressés à leur arrivée en cuverie, et après un léger débourage au bout de 24 à 48 heures, les moûts sont directement entonnés.

ELEVAGE

12 mois d'élevage en fûts de différents contenants, suivis de 3 à 4 mois en cuves inox, afin de stabiliser les vins avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Une belle robe dorée ; un nez frais, légèrement torréfié. En bouche, des arômes d'amandes et de noisettes grillées, et en vieillissant, des arômes de truffes.

SERVICE

11 à 12 degrés.

ACCORDS

A associer à un plat crémeux, tel un risotto ou un fromage à pâte dure, type comté ou beaufort.

GARDE

A boire dans les 3 ans.