



ANTONIN
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET

COMMUNE(S)	Chassagne-Montrachet
COULEUR	Blanc
CÉPAGE	Chardonnay
SURFACE TOTALE	0,040 ha
EXPOSITION	Est, Sud-Est
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire
PRODUCTION	300 bouteilles
POTENTIEL GARDE	10 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe jaune intense brillant, nez de fruits jaunes intenses qui se prolongent sur un boisé gourmand, bouche intense et chaleureuse offrant un fruit bien mûr, finale soutenue et finement beurrée.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Pressurage direct, débourage à froid, fermentation alcoolique en levures indigènes en fût de chêne de 228L neuf, élevage de 11 mois

SUGGESTION D'ACCORDS

Poissons rôtis tels une sole meunière ou noix de Saint Jacques snackées, ris de veau



L'humilité est la clé de nos terroirs

Antonin Battault 8, rue Chardonnay - 21190 Chassagne-Montrachet, France
+33(0)6 40 69 85 26 | contact@domaine-battault.fr





ANTONIN
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET

COMMUNE(S)	Chassagne-Montrachet
COLOR	White
GRAPE VARIETY	Chardonnay
TOTAL SURFACE AREA	0,040 ha
EXPOSURE	East-Southeast
SOIL TYPE	Clay-limestone
PRODUCTION BOTTLED	300 bottles
AGEING POTENTIAL	10 years
HARVEST	Manual harvesting, sorting by plot

Bright intense yellow colour, intense yellow fruit nose extending into rich woody notes, intense and warm on the palate with ripe fruit, sustained finish with subtle buttery notes.

VINIFICATION/MATURING

Direct pressing, cold settling, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in new 228-litre oak barrels, aged for 11 months

FOOD/WINE PAIRING

Roasted fish such as sole meunière or seared scallops, sweetbreads



The key to our terroirs is humility

Antonin Battault 8, rue Chardonnay - 21190 Chassagne-Montrachet, France
+33(0)6 40 69 85 26 | contact@domaine-battault.fr

