



DOMAINE
BATTAULT

VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	En Foulot, Les Bras, Sous la Roche
COULEUR	Blanc
CÉPAGE	Chardonnay
SURFACE TOTALE	0,3159 ha
EXPOSITION	Est, Sud-Est
PLANTATION	2010
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire
PRODUCTION	600 bouteilles
POTENTIEL GARDE	7 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe jaune clair brillant, nez de fruits jaunes auréolés par un fin boisé gourmand, notes de viennoiseries, bouche intense, fruit frais et croquant, notes de fruits jaunes, boisé discret sur une finale toute en tension.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation alcoolique en levures indigènes en fût de chêne de 400L neuf, élevage de 11 mois

SUGGESTION D'ACCORDS

Cabillaud vapeur, veau rôti aux herbes, risotto aux asperges



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	En Foulot, Les Bras, Sous la Roche
COLOR	White
GRAPE VARIETY	Chardonnay
TOTAL SURFACE AREA	0,3159 ha
EXPOSURE	East-Southeast
YEAR OF PLANTING	2010
SOIL TYPE	Clay-limestone
PRODUCTION BOTTLED	600 bottles
AGEING POTENTIAL	7 years
HARVEST	Manual harvesting, sorting by plot

Bright light yellow colour, nose of yellow fruits haloed by a delicate, indulgent woodiness, notes of pastries, intense bouquet, fresh and crisp fruit, notes of yellow fruits, subtle woodiness on a tense finish.

VINIFICATION / MATURING

Direct pressing, cold settling, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in new 400-litre oak barrels, aged for 11 months

FOOD/WINE PAIRING

Steamed cod, roast veal with herbs, asparagus risotto



The key to our terroirs is humility