



DOMAINE  
BATAULT  
VINS DE BOURGOGNE

# SANTENAY PREMIER CRU

GRAND CLOS ROUSSEAU

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	Grand Clos Rousseau
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	1 ha
EXPOSITION	Sud-Est, mi-côteau
PLANTATION	1974 à 1983
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire
PRODUCTION	1800 bouteilles
POTENTIEL GARDE	12-15 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

*Robe rouge rubis profond, reflets pourpres. Nez intense et complexe de fruits rouges et noirs mûrs, confiture de mûre surmontés d'un fin boisé torréfié. Bouche structurée et concentrée sur un fruit mûr, concentré auréolé d'un boisé torréfié gourmand, les tanins sont présents et promettent une bouche d'un grand raffinement.*

## VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid 4 à 6 jours, fermentation alcoolique thermorégulée en levures indigènes en cuve béton, soutirage et élevage de 14 mois en futs de chêne de 400L neufs

## SUGGESTION D'ACCORDS

Plats de viandes rouges sauce mitonnée, fromages au lait cru affinés



L'humilité est la clé de nos terroirs