



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE



MARANGES PREMIER CRU

LA FUSSIÈRE

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges
PARCELLE(S)	Domelles
COULEUR	Blanc
CÉPAGE	Chardonnay
SURFACE TOTALE	0,18 ha
EXPOSITION	Sud
PLANTATION	2000
NATURE DU SOL	Argilo calcaire
PRODUCTION	1300 bouteilles
POTENTIEL GARDE	5 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe jaune pâle et brillant. Nez de fruits jaunes mêlés aux agrumes. Bouche fraîche et souple mêlant l'acidité des agrumes et une touche vanillée qui persiste dans une finale fraîche et tendue.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

SUGGESTION D'ACCORDS

Terrines ou bouchées apéritives de la mer



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE



MARANGES PREMIER CRU

LA FUSSIÈRE

COMMUNE(S)	Cheilly-lès-Maranges
PLOT(S)	Domelles
COLOR	White
GRAPE VARIETY	Chardonnay
TOTAL SURFACE AREA	0,18 ha
EXPOSURE	South
YEAR OF PLANTING	2000
SOIL TYPE	Clay-limestone
PRODUCTION BOTTLED	1300 bottles
AGEING POTENTIAL	5 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Bright, pale yellow color. Nose of yellow fruit mixed with citrus fruit. Fresh, supple palate blends citrus acidity with a hint of vanilla that lingers on a fresh, taut finish.

VINIFICATION/MATURING

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

FOOD/WINE PAIRING

Seafood terrines or appetizers



The key to our terroirs is humility