



DOMAINE
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY

LES CHARMES

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	Les Charmes
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	1 ha
EXPOSITION	Sud-Est, en bas de côteau
PLANTATION	1985 à 2021
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire, terres rouges
PRODUCTION	1200 bouteilles
POTENTIEL GARDE	5-7 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

*Robe rouge rubis foncé. Nez de fruits rouges frais.
Bouche souple déroulant un fruit juteux et frais
auréolé d'un fin boisé pain grillé, ensemble
parfaitement équilibré et sapide.*

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 de 3-4 vins

SUGGESTION D'ACCORDS

Viandes rouges grillées (bœuf, canard)



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATTAULT
VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY

LES CHARMES

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	Les Charmes
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	1 ha
EXPOSURE	Southeast, lower slope
YEAR OF PLANTING	1985 to 2021
SOIL TYPE	Clay-limestone, red earth
PRODUCTION BOTTLED	1200 bottles
AGEING POTENTIAL	5-7 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

*Deep ruby red colour. Fresh red fruit on the nose
Supple on the palate, with juicy, fresh fruit haloed
by a fine toasted woodiness, perfectly balanced
and sapid.*

VINIFICATION/MATURING

Cold pre-fermentation maceration for 4 to 6 days, temperature-controlled alcoholic fermentation with indigenous yeasts in concrete tanks, racking and ageing for 14 months in 400L oak barrels of 3-4 wines

FOOD/WINE PAIRING

Grilled red meats (beef, duck)



The key to our terroirs is humility