



DOMAINE
BATTAULT
VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

COMMUNE(S)	Paris l'Hôpital
PARCELLE(S)	Verpillères
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	0,62 ha
EXPOSITION	Sud, Sud-Est, en bas de côteau
PLANTATION	1963
NATURE DU SOL	Argileux
PRODUCTION	1100 bouteilles
POTENTIEL GARDE	5 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe rouge rubis foncé. Nez de fruits rouges et noirs mûrs, fine touche réglissée. Bouche à la fois structurée et sapide, saveurs de fruits rouges et noirs déroulant sur une matière tapissante et fraîche.

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 350L de plusieurs vins

SUGGESTION D'ACCORDS

Charcuteries artisanales, saucisson brioché



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

COMMUNE(S)	Paris l'Hôpital
PLOT(S)	Verpillères
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	0,62 ha
EXPOSURE	South, South-East, lower slope
YEAR OF PLANTING	1963
SOIL TYPE	Clayey
PRODUCTION BOTTLED	1100 bottles
AGEING POTENTIAL	5 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Dark ruby red colour. Nose of ripe red and black fruit, with a hint of liquorice. Structured and sapid on the palate, with flavors of red and black fruits unfolding over a lush, fresh body.

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 350L oak barrels for several wines

FOOD/WINE PAIRING

Artisanal charcuterie, brioche sausage



The key to our terroirs is humility