



DOMAINE
BATTAULT
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



domaine-battault.com

Domaine Battault 8, rue Chardonnay - 21190 Chassagne-Montrachet, France
Antonin Battault +33(0)6 40 69 85 26 Jean-Marc Battault +33(0)6 07 85 92 06
contact@domaine-battault.fr



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY PREMIER CRU

GRAND CLOS ROUSSEAU

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	Grand Clos Rousseau
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	1 ha
EXPOSURE	Southeast, mid-slope
YEAR OF PLANTING	1974 to 1983
SOIL TYPE	Clay-limestone
PRODUCTION BOTTLED	1800 bottles
AGEING POTENTIAL	12-15 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

*Deep ruby-red color with purple highlights.
Intense, luscious nose of ripe red fruit topped by a
fine roasted woodiness.
Structured and balanced on the palate, with ripe,
concentrated and voluptuous fruit, the tannins are
present and promise a palate of great refinement.*

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 new oak barrels

FOOD/WINE PAIRING

Red meat dishes in a sauce mitonnée, mature raw-milk cheeses



The key to our terroirs is humility