



DOMAINE
BATTAULT
VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY PREMIER CRU

BEAUREGARD

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	Beauregard
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	3,40 ha
EXPOSITION	Sud-Est
PLANTATION	1950 à 1975
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire, roche affleurante par endroit
PRODUCTION	3200 bouteilles
POTENTIEL GARDE	15 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe rouge rubis foncé et profond. Nez sur des notes de fruits rouges bien mûrs. Ce vin affiche une grande complexité, attaque vive et concentrée déroulant ensuite un fruit mûr, structuré qui s'allonge dans une finale boisée toute en tension, vin en devenir.

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 dont 1/3 neufs

SUGGESTION D'ACCORDS

Viandes en sauces claires, fricassée de ris de veau



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE



SANTENAY PREMIER CRU

BEAUREGARD

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	Beauregard
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	3,40 ha
EXPOSURE	Southeast
YEAR OF PLANTING	1950 to 1975
SOIL TYPE	Clay-limestone, rock outcrops in places
PRODUCTION BOTTLED	3200 bottles
AGEING POTENTIAL	15 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Deep, dark ruby-red colour. Notes of ripe red fruit on the nose. This wine displays great complexity, with a lively, concentrated attack followed by ripe, well-structured fruit that lengthens into a taut, woody finish, a wine in the making.

VINIFICATION/MATURING

Cold pre-fermentation maceration for 4 to 6 days, temperature-controlled alcoholic fermentation with indigenous yeasts in concrete vats, racking and ageing for 14 months in 400L oak barrels, 1/3 of which are new

FOOD/WINE PAIRING

Meats in light sauces, sweetbread fricassee



The key to our terroirs is humility