



DOMAINE
BATAULT
VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

COMMUNE(S)	Paris l'Hôpital
PARCELLE(S)	Verpillères
COULEUR	Blanc
CÉPAGE	Chardonnay
SURFACE TOTALE	0,49 ha
EXPOSITION	Sud, Sud-Est
PLANTATION	2018
NATURE DU SOL	Argilo sableux
PRODUCTION	1500 bouteilles
POTENTIEL GARDE	3-4 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe jaune brillant intense. Nez de fruits jaunes à noyaux, de mirabelle, boisé très fin. Attaque gourmande en bouche, saveurs de fruits jaunes mûrs auréolé d'un fin boisé brioché.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

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

SUGGESTION D'ACCORDS

Paté croûte de volaille, blanquette de poulet sauce crème



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	White
GRAPE VARIETY	Chardonnay
TOTAL SURFACE AREA	0,49 ha
EXPOSURE	South, Southeast
YEAR OF PLANTING	2018
SOIL TYPE	Sandy clay
PRODUCTION BOTTLED	1500 bottles
AGEING POTENTIAL	3-4 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Intense bright yellow color. Nose of yellow stone fruit, mirabelle plum, very fine woodiness. Greedy attack on the palate, ripe yellow fruit flavors haloed by a fine brioche woodiness.

VINIFICATION/MATURING

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

FOOD/WINE PAIRING

Poultry paté, chicken blanquette with cream sauce



The key to our terroirs is humility