



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE

Au
d
ac
e



BOURGOGNE CÔTE-D'OR

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	Chameroy
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Pinot Noir
SURFACE TOTALE	0,10 ha
EXPOSITION	Parcelle située en plaine
PLANTATION	2000
NATURE DU SOL	Argileux
PRODUCTION	550 bouteilles
POTENTIEL GARDE	5-7 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

Robe rouge rubis intense. Nez mûr de petits fruits rouges très intenses, fine touche épicée. Bouche vive et franche déroulant des saveurs fruitées mûres et épicées, amers en finale apportant beaucoup de fraîcheur.

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 500L de plusieurs vins

SUGGESTION D'ACCORDS

Apéritif et tapas de charcuteries artisanales



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE
BATAULT

VINS DE BOURGOGNE

Au
d
e
ac



BOURGOGNE CÔTE-D'OR

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	Chameroy
COLOR	Red
GRAPE VARIETY	Pinot Noir
TOTAL SURFACE AREA	0,10 ha
EXPOSURE	Plot located on the plain
YEAR OF PLANTING	2000
SOIL TYPE	Clayey
PRODUCTION BOTTLED	550 bottles
AGEING POTENTIAL	5-7 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

Intense ruby-red colour. Ripe nose of intense red berries, with a hint of spice. Lively, straightforward palate unfolding ripe, spicy fruit flavors, with bitters on the finish for freshness.

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 500L oak barrels for several wines.

FOOD/WINE PAIRING

Aperitif and tapas with artisanal charcuterie



The key to our terroirs is humility