



DOMAINE  
BATAULT  
VINS DE BOURGOGNE

Terroir  
r  
r  
r



## SANTENAY PREMIER CRU

CLOS ROUSSEAU

COMMUNE(S)	Santenay
PARCELLE(S)	Petit Clos Rousseau
COULEUR	Blanc
CÉPAGE	Chardonnay
SURFACE TOTALE	0,12 ha
EXPOSITION	Mi-coteau, Sud-Est
PLANTATION	2000 à 2005
NATURE DU SOL	Argilo calcaire, terres profondes
PRODUCTION	900 bouteilles
POTENTIEL GARDE	5-7 ans
RÉCOLTE	Vendanges manuelles, tri à la parcelle

*Robe jaune intense et brillant. Nez intense de fruits jaunes et fruits blancs, fine touche miellée et vanillée. Bouche chaleureuse laissant découvrir un fruit mûr, finement toasté contrebalancé par une belle fraîcheur en finale.*

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Pressurage direct, débordage à froid, fermentation alcoolique en levures indigènes en fût de chêne de 300L neuf, élevage de 11 mois

### SUGGESTION D'ACCORDS

Feuilleté aux fruits de mer, Noix de Saint Jacques au beurre vanillé



L'humilité est la clé de nos terroirs



DOMAINE  
BATAULT  
VINS DE BOURGOGNE

Terroir  
r  
r  
r



# SANTENAY PREMIER CRU

CLOS ROUSSEAU

COMMUNE(S)	Santenay
PLOT(S)	Petit Clos Rousseau
COLOR	White
GRAPE VARIETY	Chardonnay
TOTAL SURFACE AREA	0,12 ha
EXPOSURE	Mid-slope, Southeast
YEAR OF PLANTING	2000 to 2005
SOIL TYPE	Clay-limestone, deep soil
PRODUCTION BOTTLED	900 bottles
AGEING POTENTIAL	5-7 years old
HARVEST	Hand-harvested, sorted by plot

*Intense, brilliant yellow colour. Intense nose of yellow and white fruits, with hints of honey and vanilla. Warm mouthfeel, revealing ripe, finely toasted fruit, balanced by a fresh finish.*

#### VINIFICATION/MATURING

Direct pressing, cold settling, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in 300L new oak barrels, aged 11 months

#### FOOD/WINE PAIRING

Seafood puff pastry, scallops with vanilla butter



The key to our terroirs is humility

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