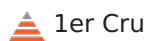




Domaine Bachey-Legros

Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : chardonnay

Santenay 1er cru "Clos des Gravières" (Blanc)

La Côte de Beaune - chardonnay

Origine

Cette parcelle de 70 ares entourées de murs et d'un "murger" se situe sous le moulin Sorine restauré en 1995 dont la vue panoramique sur le vignoble des Gravières est incontournable.

Un sol blanc caillouteux, pentu, bien drainé et peu profond, donne naissance à un vin qui allie finesse, nuance et profondeur.

Vinification

Vendange : Manuelle.

Vinification : Fermentation alcoolique en fût pendant 2 mois. Batonnages selon dégustation et observation du vin.

Elevage 14 mois : 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 30 % en fûts neufs.

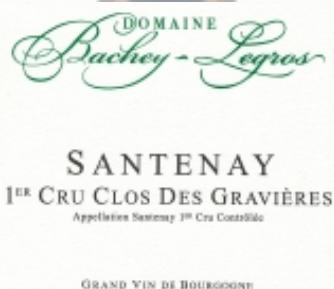
Clarification : collage et filtration lenticulaire.

Notes de dégustation :

Les raisins récoltés se distinguent par leur petite taille. Il en résulte un vin à la robe or pâle. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits frais et de fleurs blanches avec un boisé finement intégré lors d'un élevage maîtrisé dans les fûts de chêne durant douze mois.

Mets d'accompagnements

Accompagnera tous les plats de poisson et volaille en sauce crémée.



Température de service :
12-14°C

Durée de conservation :
7 ans