



Domaine J.F. Bachelet

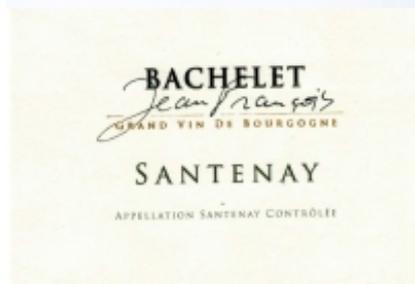
Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :

12 à 14°C

Durée de conservation :

5 à 7 ans

Santenay (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Au sud de la Côte de Beaune, SANTENAY étend son vignoble sur 378 ha, dont 124 produisent des Premiers Crus (11Climats). Les vins rouges représentent 98% de la production. Les vins blancs représentent seulement 2%. Terroirs: argilo calcaire, coteaux et semi coteaux. Culture raisonnée avec labours, effeuillage, vendanges en vert.

Vinification

Récolte manuelle avec tri rigoureux. Débourageage, Pressurage doux, contrôle des températures.

Elevage en fûts 18 mois dont 20 et 30 % en fûts neufs. Récolte manuelle. Débourageage. Fermentation à basse température à 18°C.

Notes de dégustation :

C'est un vin ample, puissant et gras. Ses arômes complexes affichent une fraîcheur minérale remarquable mais aussi des notes amandes (verte ou grillée selon l'âge du vin) et fleurs blanches.. Sa persistance est remarquable. Le millésime 2008 : Le Santenay blanc est de bonne garde mais vous pouvez l'apprécier sur sa jeunesse.

Mets d'accompagnements

Les vins blancs ne seront jamais servis glacés mais à 11-13°C et seront à réserver aux poissons cuisinés.

Quelques suggestions : Bar grillé, coquille St Jacques poêlées.