

**Classification :**

Village

Région : La Côte de Beaune**Cépage :** Chardonnay

DOMAINE
Bachey-Legros

SANTENAY
Appellation Santenay Contrôlée
EN CHARRON

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Santenay « En Charron » (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Parcelle de 0.55 ha de haute altitude à l'exposition plein sud situé à l'intérieur du cirque des Trois Croix : un site naturel d'exception à Santenay-le-Haut.

Le sol argilo-limono-sableux de très belle qualité et sa très bonne exposition font de ce climat l'un des meilleurs de Santenay pour le Chardonnay.

Vinification

Vendange manuelle.

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

Elevage: 14 mois. 12 mois en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

Clarification : collage et filtration lenticulaire.

Notes de dégustation :

Cette cuvée ne requiert jamais de chaptalisation et livre un jus qui combine maturité et ossature acide remarquable. Un vin aux arômes de fruits jaune mûrs, dont la trame est mise en relief par un aspect acidulé et une allonge juteuse.

Mets d'accompagnements

Viandes blanches à la crème, coquilles Saint-Jacques, langouste, poissons nobles, fromage.

Température de service :
12-14°C**Durée de conservation :**
5 à 7 ans