Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Bachey-Legros

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Température de service :
16-18°C

Durée de conservation :
5 à 7 ans

Santenay Vielles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Ce vin est issu de 5 parcelles nichées autour du village de Santenay le Haut. Ces 5 terroirs se situent à l'intérieur ou dans le prolongement du cirque de la montagne des Trois Croix culminant à 521 mètres (l'un des plus hauts sommets de Côte d'Or). Cette cuvée est une belle évocation de cet environnement unique, formé d'un magnifique amphithéâtre de vignes, de roches et de forêts. On appelle l'une de ces forêts, le Bois de la Fée. C'est pour dire à quel point cet endroit est magique.

Vinification

Macération pré fermentaire à froid (5 jrs), fermentation alcoolique (8jrs), macération post fermentaire (5 jrs).

Elevage de 14 mois: 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs.

Extraction douce et mesurée, pour privilégier le fruit...

Notes de dégustation :

Un vin fruité et racé.

Les sols des climats de Saint-Jean, Bievaux et En Foulot sont très calcaires, argilo-limono-sableux peu profonds. Ils apportent à la cuvée l'élégance, la finesse et la minéralité. En contre-bas, les climats des Saunières et des Cornières ont des sols plus profonds, plus argileux. Ils apportent la puissance et la structure à ce vin où toutes les qualités attendues d'un pinot noir racé sont réunies.

Mets d'accompagnements

Côtes d'agneau, viandes blanches et rouges grillées, fromage affinés.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com