



Domaine Bachey-Legros

**Classification :**

 1er Cru

**Région :** La Côte de  
Beaune

**Cépage :** Pinot Noir

## Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" Vieilles Vignes (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot Noir*

### *Origine*

Du haut de gamme... Tout en équilibre... Notre Clos Rousseau est issu de 2 parcelles : Le Grand Clos Rousseau (plantées en 1980) et le Petit Clos Rousseau (1955).

### *Vinification*

Vinification : Macération pré fermentaire à froid (5 jours), fermentation alcoolique (13 jours), macération post fermentaire (10 jours). Elevage : Entonnage à chaud de 14 mois : 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 30 % en fûts neufs.

### *Notes de dégustation :*

Le Petit Clos et le Grand Clos sont très complémentaires. Petit Clos donne au vin sa structure minérale, avec des vignes affleurant sur la roche mère calcaire et une dominante de fruit rouge tout en finesse et en élégance. Le Grand Clos situé sur des marnes argileuses apporte de la richesse et de la puissance et des arômes de fruits noirs, bien mûrs.

Les trois cuvées sont vinifiées séparément. Nous recherchons le bon équilibre entre structure et élégance et la complexité aromatique. Un vin, fruité, concentré et aérien.

### *Mets d'accompagnements*

Viandes blanches et viandes rouges grillées ou en sauce, fromages affinés.



DOMAINE  
*Bachey-Legros*

SANTENAY  
1<sup>ER</sup> CRU CLOS ROUSSEAU  
Appellation Santenay 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée  
Vieilles Vignes  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

**Température de service :**  
16-18°C

**Durée de conservation :**  
6 à 8 ans