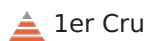




## Domaine Bachey-Legros

### Classification :



Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



DOMAINE  
*Bachey-Legros*

SANTENAY  
1<sup>ER</sup> CRU LA COMME  
Appellation Santenay 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée  
Vieilles Vignes

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Température de service :  
16-18°C

Durée de conservation :  
8 à 10 ans

## Santenay 1er Cru "La Comme" Vieilles Vignes (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot Noir*

### Origine

L'autre grand Santenay... La Comme est un terroir qui nous est familier. C'est l'un des climats les plus réputés de Santenay. Notre parcelle est plantée de vieilles vignes (1955) et donne les fruits que nous aimons travailler : rendements maîtrisés, petits grains riches de leur terroir. Idéalement situées, au cœur de l'appellation, les vignes captent chaque rayon de soleil de la journée sur un horizon dégagé à 360°. Le panorama est magnifique et nous offre même une jolie vue sur notre cru des Morgeot. A l'opposé de nos Clos Rousseau, tant géographiquement que par son caractère, la Comme c'est le Santenay côté Chassagne.

### Vinification

Vinification : Macération pré fermentaire à froid (4 jours), fermentation alcoolique (10 jours), macération post fermentaire (6 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 :

Un vin minéral, structuré, puissant, concentré, avec une grande qualité de garde qu'une vinification douce et courte saura dompter, libérant son potentiel séducteur caché sous une charpente solide. Il s'en dégage le fruit noir, confit, confituré.

### Mets d'accompagnements

Viandes rouges en sauce ou grillées, fromages affinés