



Domaine Bachey-Legros

Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot Noir



DOMAINE
Bachey-Legros

SANTENAY
Appellation Santenay Contrôlée
CLOS DES HÂTES
Vieilles Vignes
GRAND VIN DE BOURGOGNE

Température de service :
16-18°C

Durée de conservation :
7 à 10 ans

Santenay "Clos des Hâtes" Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot Noir

Origine

Digne d'un premier cru ! « Les Hâtes » est l'un des meilleurs terroirs de Santenay village. On pourrait discuter des heures de son classement, tellement cette appellation est proche d'un premier cru. Proche par la géographie, puisqu'elle est littéralement encadrée par les premiers crus de Santenay. Proche aussi par la qualité. Notre parcelle est au cœur du climat des Hâtes, dans le Clos. La plantation en clos donne toute sa spécificité à ce vin unique. Les vignes sont protégées et les sols subissent peu l'érosion, sur des terres calcaires bien drainées et en pente douce. Si ce terroir a gardé toute son intégrité, les vieilles vignes, plantées en 1935, sont parfaites pour en tirer le meilleur. Elles ont conservé un état sanitaire exceptionnel et leur rendement s'autorégule tout naturellement. Les raisins récoltés montrent une belle concentration, avec beaucoup de millerandage.

Vinification

Vinification : Macération pré fermentaire à froid (4 jours), fermentation alcoolique (11 jours), macération post fermentaire (10 jours). Elevage de 14 mois : 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 25 % en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Notre Clos des Hâtes est un vin à forte personnalité, avec une bonne minéralité et des tanins racés dès leur jeunesse. Au nez, il joue l'équilibre entre la profondeur des fruits noirs bien mûrs et la fraîcheur des fruits rouges, sur de jolies notes épicées. Une bouteille recherchée, à découvrir...

Mets d'accompagnements

Pièces de bœuf, magret de canard, gibiers, fromages affinés