Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Bachey-Legros

Classification :

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Température de service : 16-18°C

Durée de conservation : 7 à 10 ans

Santenay "Les Champs Claudes" Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Cette parcelle d'1.5 hectare a été plantée en deux fois, une partie en 1947 et l'autre en 1954. Elle est située à la frontière nord de Santenay juste en dessous de l'appellation 1er Cru Morgeot du village de Chassagne-Montrachet. Les sols sont faits de calcaire dur et d'argile rouge.

Vinification

Macération pré fermentaire à froid (4 jours), fermentation alcoolique (13 jours), macération post fermentaire (6 jours). Elevage : entonnage à chaud de 14 mois : 12 mois en fût sur lies sans soutirage puis 2 en cuves. 100 % en fût de chêne dont 25 % en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Couleur rubis rouge. Le nez montre des arômes de fruits (amandes et fraises) dans leur jeunesse. En vieillissant les arômes mûrissent vers les fruits sauvages et le sous-bois. Le vin obtenu est à la fois puisant et minéral.

Le Santenay est bâti pour mûrir lentement : entre 5 et 10 ans pour une année normale, une grande année peut approcher les 20 ans.

Mets d'accompagnements

Il accompagnera les viandes routes rôties, grillées ou marinées. Vin de chasse par excellence (gibiers à plumes ou à poils).

Fromages classiques à saveur moyennes.

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