SANTENAY Les Champs claudes V.Vignes 2021 Dom BACHEY-LEGROS 75 cl

Le nez développe des arômes de Fruits (amandes et fraises et cerise) avec un côté floral telles que les pétales de roses, la violette. la bouche est



Référence : 432123

Prix : 33.20 €

Descriptif :

SANTENAY Les Champs claudes V.Vignes 2021 Dom BACHEY-LEGROS 75 cl

Le domaine appartient à la même Famille depuis 6 générations depuis le 19ème siècle : François Bachey, Lazare, Joseph, Marcel, et Christiane. Tous fils ou fille unique, ils ont su transmettre en intégralité un patrimoine et une philosophie uniques.Un vignoble de 18 ha, agrandi à chaque génération, sur les meilleures terres de Santenay, Chassagne-Montrachet et les Maranges, où s'expriment toute la finesse du Pinot Noir et du Chardonnay. Et surtout des vignes plantées pour la plupart entre 1935 et 1955, travaillées avec soin année après année.

notes de dégustation :

Le nez développe des arômes de Fruits (amandes et fraises et cerise) avec un côté floral telles que les pétales de roses, la violette. la bouche est riche réglissée sur des fruits rouges avec une belle trame tanique et un corps charpenté .La texture est élégante et racée avec des retours de myrtilles

cépage:100 % pinot noir, les sols sont faits de calcaire dur, renforcé de marnes,macération pré fermentaire à froid (4 jours), fermentation alcoolique (13 jours), macération post fermentaire (6 jours). élevage : 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.

accords : viandes routes rôties, grillées ou marinées.volailles laquées et caramélisées à l'asiatique ainsi que les amateurs de hamburgers faits maison,plateau de fromages, le brie de Meaux, le pont-l'évêque, le cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse.

T°S: 16°C

G: 2032 - 2033

Lien vers la fiche du produit