



SANTENAY



LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo calcaire

Age de la vigne : 35 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage à l'encuvage et débourage

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne

Élevage en fûts de chêne de 12 mois puis en cuve inox pendant 5 mois

SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec un apéritif, des bouchées à la reine, du saumon à la sauce soja ou des fromages à pâtes dures type Comté.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 5 ans avant de le consommer.

AURORE BACHELET

Grands Vins de Bourgogne

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : contact@aurore-bachelet.com

www.aurore-bachelet.com