



# SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU

*Clos des Mouches*



## LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir

Orientation : sud-est

Sol : peu profond et un substrat calcaire

Age de la vigne : 50 ans

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Cuaison pré-fermentaire à froid

Fermentation alcoolique en cuve

Pigeages et arrosages manuels réguliers

Décuvage puis pressurage

Fermentation malolactique en fûts

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

## SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 14 et 16°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec des tajines de veau aux légumes, des tourtes forestières ou au foie gras et du morbier.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 7 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@auore-bachelet.com](mailto:contact@auore-bachelet.com)

[www.auore-bachelet.com](http://www.auore-bachelet.com)