



# 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 débourbage

Fermentation en fûts de chêne

Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois

## SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec un apéritif, des fromages à pâtes dures type Comté ou des poissons.

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@aurore-bachelet.com](mailto:contact@aurore-bachelet.com)

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