



Albert Morot

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Savigny-lès-Beaune 1^{er} cru la Bataillère (Monopole) - Vin blanc



La parcelle

Superficie : 0,67 ha
Cépage : Chardonnay
Sol : Calcaire sableux
Exposition : Sud / Sud Est
Localisation : Milieu de coteau
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Année de plantation : 2013

Culture de la vigne

Taille en guyot
Travail du sol par buttage et débattage puis labours
Protection biologique
Ebourgeonnage
Vendanges en vert et effeuillage

Vendanges

100 % manuelles en petites caisses
Tri à la vigne et à la cuverie

Vinification et élevage

Vinification

Pressurage à l'arrivée en cuverie, débourbage puis entonnage
Fermentation en fûts de chêne français dont 30% neufs
Pas de levurage – levures indigènes
Un à deux légers batonnages/semaines

Elevage

12 mois en fûts de chêne français
Fermentation malo-lactique lente
Pas de soutirage

Mise en bouteilles

Par gravité sans collage ni filtration

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte

20 avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : +33 (0)3 80 22 35 39 - geoffroy@albertmorot.fr