

Domaine Batard Langelier



C'est quand qu'on va où ?

Vin de Macération | 2023 (Premier Millésime)



Vin de France



100% Melon de Bourgogne | Vignes de 40 ans

Rendements : 45 Hl/Ha

Derniers raisins vendangés à maturité



Sol de Gneiss



Macération de 10 jours avec pigeage quotidien jusqu'à fermentation complète.

Levures indigènes.



Elevage 7 mois sur lies fines en cuve verrées émaillées enterrée



Cette cuvée se distingue par son amertume rafraîchissante et ses tanins délicats.



Le nez est frais avec des arômes d'agrumes, parfait pour accompagner à l'apéritif ou avec un plat épicé.

