

Domaine Bachelet Monnot Santenay "Les Prarons Dessus" rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille BACHELET (Bachelet Monnot)

Millésime: 2016

Appellation: Santenay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Prarons Dessus

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BACHELET MONNOT
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Bachelet Monnot Santenay "Les Prarons Dessus" rouge 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, Déc. 2017) : 86-88/100. *The 2016 Santenay Les Prarons was touched by some frost this year, affecting around 20% of the vines. Nevertheless, it is very well defined on the nose, quite stony and introverted at the moment, with blacker fruit than the Santenay Charmes. The palate is medium-bodied with slightly chewy tannin and good depth, but it just misses a little brightness and tension on the finish when compared to the Maranges. Drink it over the next 4-5 years. Drink date 2018-2026.*

Notre commentaire : Bachelet Monnot est LE domaine qui monte en Côte de Beaune, déjà très difficile à dénicher lorsqu'on n'est pas un acheteur historique. La qualité grimpe à chaque

millésime, grâce à une ambition, des méthodes et des outils de vinification dignes de grands crus. Les amateurs ne s'y trompent pas : avantage non négligeable, on est sur la **Côte de Beaune** mais Maranges et Santenay n'en sont pas les appellations les plus illustres. elle sortent tout juste du bois avec une nouvelle génération de vignerons très doués, ce qui permet de déguster des **pinots noirs** et **chardonnays de très haut niveau**, sans en payer le prix demandé à quelques hectomètres par des domaines bien moins qualitatifs, sous prétexte de climats plus illustres.

Description brève du produit :

Un lieu-dit de Santenay qui n'est pas un 1er Cru... en tout cas dans son prix, car si on parle d'équilibre ou de potentiel de garde, ce pinot structuré dispose d'un superbe avenir .