

SANTENAY

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés à la main puis pressés avec une presse pneumatique. La fermentation alcoolique se fait dans les fûts. Un élevage de 11 mois dans des fûts de chêne français dont 40% neuf.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe brillante sur des reflets dorés.
NEZ	Un nez sur les fruits et la fleur accompagné d'une touche de minéralité.
BOUCHE	Une attaque fraîche et fruité, sa vivacité lui permet d'avoir une longueur sur le fruit.
ACCORDS	Poisson, volaille à la crème, fromage de chèvre.
TEMPERATURE	11°C/12°C
GARDE	Entre 3 à 4 ans

