



Santenay 1^{er} Cru « Passetemps »

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage sur lie dure environ 11 mois avec quelques bâtonnages. La proportion de fûts neufs est d'environ 30%.

TERROIR

Situé au sud de la côte de Beaune, Santenay est un village offrant des vins structurés et expressifs. La parcelle est située à l'entrée du village, du côté de Chassagne-Montrachet. Exposition plein est, sols argileux.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur jaune dorée. Vin sec et corsé aux parfums développés de fleurs blanches et de fruits jaunes. Vin ample en bouche avec beaucoup de longueur et de gras.

ACCORDS METS & VIN

Poissons, Crustacés, viandes grillées, desserts ...

