



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols calcaires marneux



PRÉSENTATION

Situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, Santenay est un village connu dès l'antiquité gallo-romaine pour ses eaux thermales. Sa source "Santinae aquae" ou "eaux bienfaisantes" lui a d'ailleurs donné son nom. Les 337 hectares de l'appellation s'étendent sur les premières pentes du Mont-de-Sène, à une altitude pouvant aller jusqu'à 300 mètres et bénéficient d'expositions idéales de l'est au sud. Si les vins sont majoritairement rouges, certains terroirs favorables à la culture du Chardonnay permettent de produire des blancs droits et élégants.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit. Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 15 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet aux parfums délicats de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche ample et riche qui s'étire sur une minéralité aux accents salins, donnant à l'ensemble fraîcheur et énergie.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés
Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2022)
Wine Enthusiast : 90/100 (2019)
Wine Spectator : 88/100 (2018)

