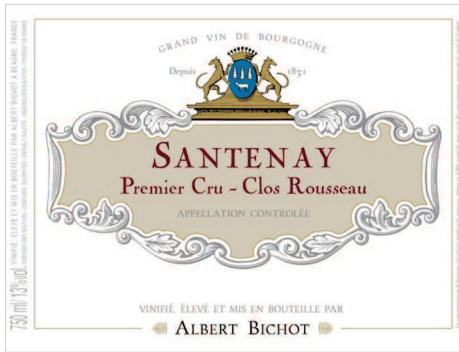


SANTENAY 1ER CRU "CLOS ROUSSEAU"



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
Sols bruns de calcaire dur

Vinification :
Cuves coniques de chêne thermorégulées
20 à 28 jours

Elevage :
100 % en fûts de chêne
20 à 30 % de fûts neufs
14 à 16 mois

En Bourgogne, à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, les 392 ha de l'appellation de Santenay prennent pied sur les premières pentes du Mont-de-Sène. L'origine étymologique de la commune remonte d'ailleurs à l'antiquité romaine, célèbre pour ses eaux thermales et sa source "Santinae aquae" ("eaux bienfaisantes"). "Rousseau" est un nom de famille très fréquent en Bourgogne et encore bien représenté de nos jours.

Dégustation

Typique de la Côte de Beaune, notre Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" révèle au nez des arômes intensément fruités de groseille, de prune et de cerise noire rehaussés de notes de poivre blanc et de kirsch. Nerveux, charnu et ample, ce vin a du caractère et une belle charpente. La finale, quant à elle, est longue et fruitée.

Accords mets/vins

Ce Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" est le compagnon idéal des mets les plus fins tels que les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers et les fromages classiques.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez garder ce vin de 5 à 7 ans voire davantage.

