



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC Village

La vigne :
 Sols bruns calcaires

Vinification :
 Fûts de chêne
 20 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 20 % 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").

Dégustation

Le nez de notre Santenay offre un bouquet de fleurs blanches (acacia notamment), suivi d'une ouverture sur le citron jaune et l'ananas confit. La bouche, ample et voluptueuse en début, s'étire en une minéralité aux accents salins, donnant à l'ensemble fraîcheur et énergie. Les arômes de fleurs de sureau et de lys sont complétés de zestes d'agrumes. La noisette et le pain d'épice en touche légère affirment la personnalité de ce vin de terroir.

Accords mets/vins

A la fois sérieux dans son intensité et plaisant par sa fraîcheur et son expressivité, ce vin accompagnera fièrement entrées, poissons gras et viandes blanches, fromages à pâtes cuites.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire davantage.

