



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calcaires
 sur un sous-sol très fractionné du
 Jurassique moyen et inférieur

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Elevage :

100 % en fûts de chêne
 15 à 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

Ce Santenay révèle au nez de subtils arômes fruités, un mélange complexe de fraise et de framboise délicatement soutenu par une note fumée. A la fois souple et charpenté, ce vin harmonieux présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue au parfum fruité.

Accords mets/vins

Il est idéal avec les viandes rouges bien cuisinées, les gibiers et les fromages classiques.

Service et garde

Servir entre 14 et 16°C.

A boire dès maintenant ou à garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

