



## 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.

