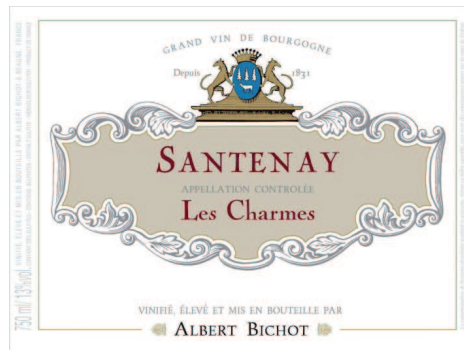


# SANTENAY "LES CHARMES"



**Côte de Beaune**

**100 % Pinot Noir**

**AOC Village**

**La vigne :**

Calcaires durs du Jurassique moyen et marnes du Lias

**Vinification :**

Cuves coniques de chêne thermorégulées  
 20 à 28 jours

**Élevage :**

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"). La vigne "Les Charmes" est située à l'extrémité Sud-Ouest de la commune, près du hameau de Santenay-le-Haut. Son nom résulte de la présence notable de cet arbre autrefois.*

**Dégustation**

Délicatement fumé et frais, son nez révèle une touche balsamique suivie de notes de fruits rouges, tels que la framboise. Harmonieux et gourmand, ce vin à la charpente équilibrée et bien structurée laisse place à une finale subtilement fruitée.

**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.

