

Santenay

L'appellation Santenay est localisée au sud de la Côte de Beaune.

La parcelle du Domaine se situe à 260 mètres d'altitude au lieu-dit « Les Saunières », elle est jointe au-dessus par le 1^{er} Cru « Clos Rousseau » et en bas par les vergers des habitants de Santenay le Haut.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire.

Exposition : Sud-est.

Vigne : Vigne âgée de 45 ans.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre, en cuve bois avec une proportion de grappes entières. Fermentation et macération longue, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 14 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

Mode de culture: biologique non certifié.

Nous n'utilisons aucun herbicide et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Seuls les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Dégustation

Robe : pourpre.

Nez : cassis, fruits rouges.

Bouche : des arômes bien détachés de fruits rouges, des tanins fermes et élégants en fin de bouche.

Accord Mets et Vins

Bœuf Bourguignon.

Canette rôtie.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.

