

Santenay

VIEILLES VIGNES BLANC

VIGNOBLE

Le vin issu des climats : « les Prarons Dessus », « les Champs Claudes », « la Cassière » sont situées sur la commune de Santenay au Sud de la Côte de Beaune.

Sur les hauts de versants le calcaire est grisâtre. Sur la pente descendante le calcaire est oolithique. Les vignes sont exposées au Sud de la Côte de Beaune, nous pouvons facilement les comparés avec les terroirs de Gevrey Chambertin dans la Côte de Nuits car nous avons un même type de sol.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques.

Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 13 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, beaucoup de richesse avec des notes de fruits à noyaux. Une attaque en bouche riche et ample suivie d'une grande fraîcheur sur une finale minérale. Un vin surprenant ayant un double caractère. Richesse et élégance.

ACCORDS

Langoustines, Noix de Saint-Jacques, crudités, viande blanche et fromages.

SERVICE

12°C