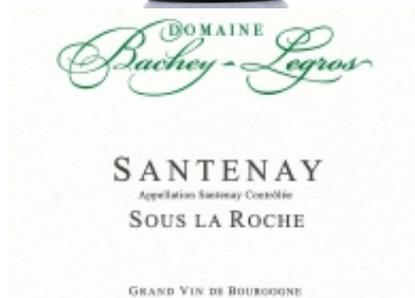


**Classification :**

Village

Région : La Côte de Beaune**Cépage :** Chardonnay**Température de service :**
12-14°C**Durée de conservation :**
5 à 7 ans

Santenay « Sous la Roche » (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Cette parcelle d'un demi-hectare a été plantée en 2000. Elle affiche de belles particularités qui méritent d'être découvertes. L'appellation est placée au-dessus des premiers crus Beaurepaire, sur Santenay. « Sous la Roche » porte bien son nom : très proche de la roche mère et parsemée de murgers. Autre particularité, les cailloux de surface restituent la nuit la chaleur récupérée en journée, donnant aux raisins une belle maturité, et au vin une rondeur affirmée. Autant de qualités naturelles qui nous ont conduit à planter ici en chardonnay.

Vinification

Vendange manuelle.

Vinification : Fermentation alcoolique en fût pendant 2 mois. Batonnages selon dégustation et observation du vin.

Elevage : 14 mois. 12 mois en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

Clarification : collage et filtration lenticulaire.

Notes de dégustation :

Notre Santenay « Sous la Roche », très minéral à la fraîcheur naturelle bien équilibrée, a tous les atouts des grands vins blancs.

Un vin stylé et gourmand...

Mets d'accompagnements

Poissons nobles grillés ou cuisinés, noix de Saint-Jacques, crustacés, viandes blanches à la crème, fromage à pâte dure.