

### **SANTENAY 2019**

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau.



## MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

#### **VIGNOBLE**

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaire. C'est une petite cuvée d'assemblage de trois lieux dits situés en coteaux. (Les Bras, Sous la fée, Sous Roche).

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 254,13 ha Altitude : 250-300 m Age moyen des vignes : 41 ans

### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. 100 % raisins foulés

12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

14,5% vol.

# **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Nez de fruits blancs mûrs sur une touche délicatement boisée, la bouche est de bonne constitution, harmonieuse et rafraichissante.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une blanquette de volaille ou des fruits de mer en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

