



CHÂTEAU DE SANTENAY

MERCUREY « LE CLOSEAU »

<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	0.44 hectares
<u>Age de la vigne</u>	35 ans

Situation

Issu de la Côte Chalonnaise, le climat du Closeau est idéalement situé dans la continuité du Mercurey 1^{er} Crus « Les Croichots ». Le nom du climat « Le Closeau » signifie le petit clos ou l'enclos et se situe à quelques encablures du centre de Mercurey.

Terroir

Le coteau en pente douce est orienté plein sud. Les sols sont issus de calcaires très durs et argileux en surface.

Le domaine est résolument engagé dans une voie respectueuse de l'environnement par un code de bonnes pratiques. Le domaine est certifié **Terra Vitis** depuis 2004 et **HVE** (Haute Valeur Environnementale).

Le travail des sols par labour, l'enherbement permanent et la suppression des herbicides assurent une vie biologique active des sols. L'effeuillage, la vendange en vert permettent de maîtriser les rendements et de maintenir un bon état sanitaire de la plante par l'aération des grappes.

Vinification

Traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré. Débourage des moûts pendant 12 heures puis mise en fermentation intégrale en pièce (pièce = fût de 228 l). Élevage sur lies de 12 à 18 mois.

Commentaires de dégustation

Belle couleur or pâle. Le nez est très ouvert, concentré d'une belle fraîcheur sur des arômes de fruits frais (melon, pêche...) et une belle minéralité. La bouche est ample et veloutée avec de superbes arômes fruités et une belle longueur. L'ensemble est bien équilibré et très élégant.

