



CHÂTEAU DE SANTENAY

SANTENAY 1^{ER} CRU « LA COMME »

<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	0.23 hectare
<u>Age de la vigne</u>	35 ans

Situation

Les meilleures parcelles de Santenay sont celles au nord de l'appellation, longeant les vignes de Chassagne-Montrachet. Le sol contenant plus de gravier, de marne et de calcaire donne une plus grande structure et une plus grande richesse aux vins. Exposées sud-est, la parcelle Premier Cru "La Comme" produit des raisins qui atteignent une maturité parfaite. Le nom « La Comme » est la forme régionale de Combe, car le vignoble est dans le prolongement de la Combe de Saint-Aubin.

Terroir

Un terroir argileux puissant et qualitatif qui communique force et élégance au vin produit. L'orientation Est en coteau permet une maturité remarquable.

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 robe or blanc, jolis reflets brillants. Très beau nez, expressif, aromatique. Fruit mûr, abricot avec une jolie note boisée noisette. Beaucoup de fraîcheur en finale. Fin et charpenté, délicat et opulent à la fois, ce vin explose dans un bouquet complexe et d'une belle minéralité.

