



CHÂTEAU DE SANTENAY

BOURGOGNE CÔTE D'OR Clos de la Chaise Dieu Monopole

<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	5 hectares
<u>Age du vignoble</u>	Plus de 20 ans

Situation

Cette appellation régionale est produite sur la commune de « Saint-Aubin » renommée pour la qualité de ses vins blancs.

La parcelle est située en coteau, magnifiquement exposé au sud-sud-ouest, à proximité immédiate de notre Saint-Aubin « En Vesveau ».

Terroir

Forte dominante calcaire, argiles légères, sableux, sol très drainant, sous-sol calcaire faillé permettant à la plante de plonger profondément ses racines et de bénéficier d'une fraîcheur régulière pendant l'été.

Des conditions végétales qui permettent une production de haute qualité sur ce terroir spécifique pour la production des vins blancs. 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 et l'enherbement permanent 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 statique soigné des moûts. Mise en fermentation à température contrôlée de 20-22° C. Élevage sur lies avec travail des lies. Élevage en fûts pour 30 % pendant 12 mois.

Commentaires de dégustation

Ce vin dévoile une charmante robe jaune pâle à reflets verts.

Au nez, les arômes floraux se libèrent délicatement avec des parfums d'aubépine et de pommier. La bouche ample révèle des notes fraîches d'amande avec une belle tension en finale.

