



## CHÂTEAU DE SANTENAY

### CLOS DE LA CHAISE DIEU MONOPOLE

<u>Millésime</u>	2016
<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	12.8 hectares
<u>Age de la vigne</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 Vesvau ». La production de ce Hautes Côtes de Beaune est exceptionnellement qualitative et très largement reconnue dans les concours et les appréciations qui en sont faites.

#### 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 végétatives 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 **HVE3** (Hautes Valeurs Environnementales niveau 3).

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 statique soigné des moûts. Mise en fermentation à température contrôlée de 20-22° C. Élevage sur lies avec travail des lies. En fûts pour 30 % et en foudres. Mise en bouteille Juillet 2017.

#### Commentaires de dégustation

---

Belle robe brillante jaune pâle. Le nez est intense et délicat sur des notes d'agrumes et les nuances noisette d'un boisé élégant.

La bouche est vive et expressive. La minéralité est bien présente, le vin exprime une belle tension. La palette aromatique est ample, agrume, florale, légèrement mentholé qui confère une belle fraîcheur au vin.

Un ensemble équilibré et une belle acidité qui lui donne une grande élégance. La finale est longue et délicate. Un vin charmeur et distingué.

