



CHÂTEAU DE SANTENAY

SANTENAY 1^{ER} CRU « LES BEAUREPAIRES »



<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Superficie</u>	0.08 hectare
<u>Age de la vigne</u>	Plus de 15 ans

Situation

La production de vins blancs de Santenay est confidentielle mais tellement intéressante ! Le climat « Beurepaires », situé en coteaux juste au-dessus du Château de Santenay, regarde l'Est, ce qui lui confère une très bonne maturité des raisins.

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 niveau 3). 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 des moûts pendant 12 heures puis mise en fermentation intégrale en pièce. Élevage sur lies de 12 à 18 mois.

Commentaires de dégustation

Sa robe est or pâle, scintillante. Le nez est délicat et élégant sur des notes de pêche blanche et de noisette. La bouche est franche, équilibrée, fraîche et délicate avec un superbe équilibre acide. Finesse des arômes. Belle persistance. Bouquet aromatique élégant, fruits frais, belle minéralité, boisé fin.