



SITUATION  
Bourgogne

CÉPAGE  
Pinot Noir

TERROIR  
Sols calcaires marneux



### PRÉSENTATION

Situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, Santenay est un village connu dès l'antiquité gallo-romaine pour ses eaux thermales. Sa source "Santinae aquae" ou "eaux bienfaisantes" lui a d'ailleurs donné son nom. Les 337 hectares de l'appellation s'étendent sur les premières pentes du Mont-de-Sène, à une altitude pouvant aller jusqu'à 300 mètres et bénéficient d'expositions idéales de l'est au sud.

### VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie. Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 to 21 jours. Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

### DÉGUSTATION

Bouquet fin aux notes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise...) rehaussées d'une touche fumée. Bouche très harmonieuse, gourmande, souple et finement charpentée. Longue finale très fruitée.

### SERVICE

Servir à 15-16°C.  
Garde : 3 à 5 ans et plus.

### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées  
Fromages moyennement corsés

