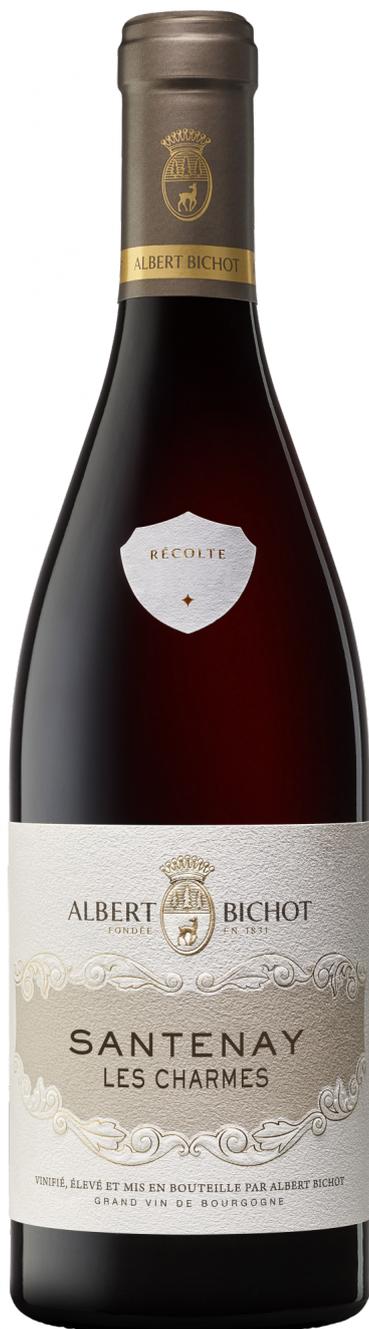


SITUATION
Bourgogne

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. La parcelle "Les Charmes" est située à l'extrémité sud-ouest de la commune, près du hameau de Santenay-le-Haut. Son nom vient de la présence notable de cet arbre autrefois.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 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 de touches fumées et grillées. Bouche ronde et charnue, soutenue par une charpente aux tanins présents mais très fins. Vin harmonieux et élégant à la longue finale 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

CITATIONS

Wine Spectator : 88/100 (2020)
Wine Enthusiast : 92/100 (2019)
Wine and Spirits : 92/100 (2018)

