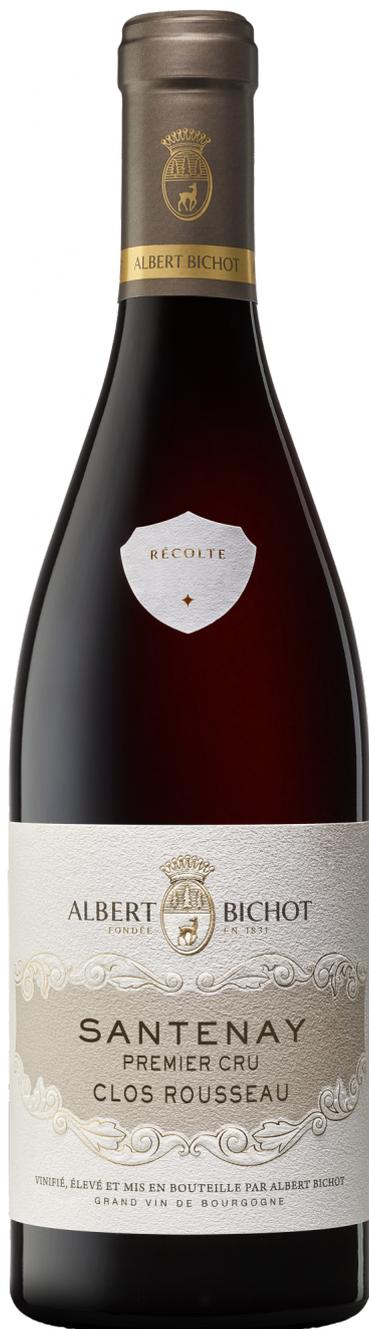


SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns de calcaire dur



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. Le Premier Cru "Clos Rousseau" est situé à l'extrême sud-ouest de l'appellation à la limite avec les Maranges. "Rousseau" est un nom de famille très fréquent en Bourgogne, encore bien représenté de nos jours et qui aurait été celui du propriétaire du clos dans le passé.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 3 à 4 semaines.
Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet dévoile des notes fraîches de fruits rouges (cerise, framboise...), de fleurs (pivoine, rose...) et d'épices. La bouche charnue et pleine est soutenue par des tannins présents mais ronds. Un vin de caractère mais qui ne manque pas d'élégance, avec une longue finale très aromatique.

SERVICE

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

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce
Fromages moyennement corsés
Recette idéale : canard rôti à l'orange et aux épices

CITATIONS

James Suckling : 91/100 (2020)
Wine Enthusiast : 92/100 (2019)
James Suckling : 90/100 (2019)

