

Santenay 2013

L'appellation Santenay est localisée au sud de la Côte de Beaune.

La parcelle du Domaine se situe à 260 mètres d'altitude au lieu-dit « Les Saunières », elle est jointe au dessus par le 1^{er} Cru « Clos Rousseau » et en bas par les vergers des habitants de Santenay le Haut.



Caractéristiques :

Terrain : Argilo – calcaire.

Exposition : Sud est.

Vigne : Vigne âgée de 45 ans.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre, en cuve bois, les raisins sont éraflés. Fermentation et macération d'une durée de 27 jours, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

Mode de culture:

Nous n'utilisons pas d'herbicide. Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Les fongicides homologués en viticulture biologique et les décoctions de plantes sont privilégiés.

Dégustation

Robe : pourpre.

Nez : cassis, fruits rouges.

Bouche : des arômes bien détachés de fruits rouges, des tanins fermes et élégants en fin de bouche.

Accord Mets et Vins

Œufs en meurette.

Canette rôtie.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr