

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay 2016

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Les vignes sont situées sur les coteaux du petit village de Santenay limitrophe de Chassagne Montrachet, au sud de la Côte de Beaune.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs sur des notes de réglisse. Bien équilibré et complexe sur une texture souple. Tannins bien intégrés et boisé élégant. Bonne persistance.

Accords mets et vins : Viandes en sauce ou grillées, gibiers et certains fromages de la région (Citeaux, Epoisses, Langres).