

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. 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 d'épices et une pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Très belle combinaison sur le fruit. Tannins bien intégrés. Bonne persistance.

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