

SANTENAY 1ER CRU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandesais

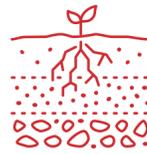
Euripide a dit un jour "Le vin a été donné à l'homme pour calmer ses peines". Et si les curistes apaisent aujourd'hui leurs maux dans les sources thermales de Santenay, nous vous proposons ici notre interprétation de son 1er Cru. Le philosophe grec n'a certainement jamais trempé ses lèvres et senti les intenses fragrances de cacao et de noisettes grillés de notre cru de la Côte de Beaune. Il aurait cependant sans doute trouvé du baume au cœur grâce au doux velours de notre création.



Pinot Noir



Parcelle situé à 350 mètres d'altitude sur les reliefs de Santenay.



Coteaux orientés Sud-Est

pour un ensoleillement optimal.

Sols de calcaires grisâtres.



Vinification traditionnelle bourguignonne en cuve tronconique



Élevage pendant 1 an en fûts français.



Au nez, des notes grillées s'élèvent. En bouche, l'onctuosité se manifeste, évoquant des saveurs de cacao qui enrobent des tanins tout en douceur.

