



SANTENAY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Emile Chandesais

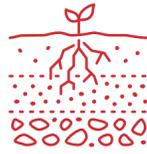
Chaque vin raconte l'histoire de son terroir. Avec des roches préhistoriques recouvrant tous les recoins du territoire, chaque Santenay nous conte des récits infinis. Plongez dans les nombreux récits de notre pur Pinot Noir, qui vous emmèneront sur les chemins de la prune et à la découverte des myrtilles.



Pinot Noir



Parcelle située sur le secteur de Santenay Haut



Coteaux exposés au levant garnis de marnes et de calcaire. Exposition Sud/Sud-Est.



Cuve semi-ouverte. Pigeage du chapeau de marc journalier, macération de 10 jours.



Élevage pendant 1 an en fûts français.



La fleur d'acacia se mêle à des arômes fruités d'ananas. Combinés à une fraîcheur stimulante le tout est d'une grande gourmandise qui se termine sur des notes salines et crayeuses

