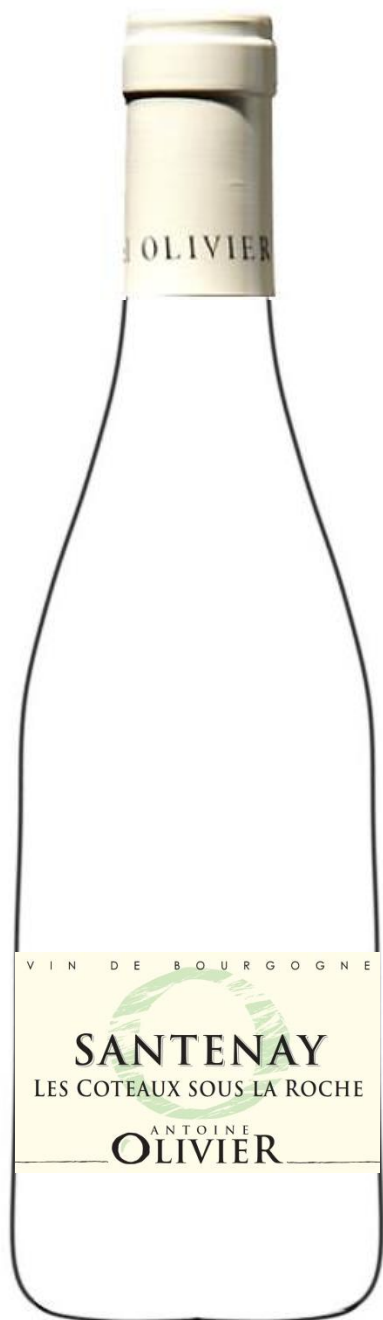




Santenay Les Côteaux Sous la Roche

VIGNOBLE



Appellation

Santenay

Cépage

100% Chardonnay

Terroir

Sol argilo calcaire

Age

25 ans

PRATIQUES VITI-VINICOLES

Méthode culturale

Culture selon des méthodes ancestrales, sans désherbage chimique ni produit de synthèse. Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception.

Vinification & élevage

pressurage lent. Vinification exclusivement en fut avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Elevage long 18 mois avec 12 mois en futs de chêne, sur lie, sans soutirage (¼ fûts neufs, ¼ fûts 1 vin, ¼ fûts 2 vins, ¼ fûts 3 vins) Fin d'élevage en cuve 6 mois et mise en bouteille à la propriété, collage et filtration légers.

LES COTEAUX SOUS LA ROCHE

Aspect : Robe Or jaune

Nez : Note de fruits murs, agrumes et fleurs

Bouche : Attaque tendue, fraîche, belle rondeur

Harmonie Mets et vins : Plats crévés, volailles, escargots

Température de Service : 12 à 14 °C

Conservation : 5 à 8 ans d'âge

«Ce terroir est le voisin de Bievaux. Les pentes très fortes et l'exposition plein Sud optimale donnent des vins riches, concentrés et très gras. Agréable rapidement, c'est un Santenay blanc à apprécier jeune. .

☎ 03.80.20.61.35

@ contact@antoineolivier.wine

🖱 www.antoineolivier.wine

✉ 3 bis Route de Chassagne - 21590 Santenay

👤 5 Rue Gaudin – 21590 Santenay