



# SANTENAY BEAUREPAIRE 1ER CRU BLANC

*Traditionnellement, Santenay produit 90 % de vins rouges. Mais on trouve de superbe lieu-dit pour des blancs. Beaurepaire est un lieu-dit mixte, certains secteurs, plus pierreux, correspondent parfaitement aux exigences du chardonnay. Vendangés très murs, ces raisins donnent un vin riche, gras, dans lequel on retrouve tous les arômes du chardonnay, magnifiés par un superbe terroir.*

## APPELLATION

Santenay 1er Cru blanc

## CÉPAGE

100% Chardonnay

## TERROIR

Sol argilo calcaire

Vigne de plus de 30 ans

## MÉTHODE CULTURALE, VINIFICATION & ÉLEVAGE

- Vendanges manuelles, transport des raisins en petites caisses, tri sur table systématique à réception.
- Pressurage lent - Vinification exclusivement en fût avec batonnage régulier jusqu'à la fin de la fermentation malolactique, élevage long 18 mois
- 12 mois en fûts de chêne, sur lie, sans soutirage, 25 % fûts neufs, 25 % fûts d'un vin, 25 % fûts de 2 vins, 25 % fûts de 3 vins. Fin d'élevage en cuve 6 mois
- Mise en bouteille à la propriété, Collage et filtration légères.

### Infos pratiques

**Aspect :** Robe Or pale

**Nez :** Fin, notes de fruits jaunes et de fleurs

**Bouche :** délicate, suave, en longueur

**Harmonie Mets & vins :** Saint Jacques, Crustacés

**Température de Service :** 12 à 14 °C

**Conservation :** A boire dès 2 ans. 6 ans de garde.

