



SANTENAY

L'essentiel

Ce Santenay à la robe pourpre sombre évoque au nez une harmonie de petites fruits rouges et noires, de belles notes d'épices douces et un soupçon de réglisse.

La bouche est savoureuse, ample et des tanins fermes mais discrets lui apporte davantage de subtilité encore. Il faut attendre au moins 5 ans pour déguster ce cru au meilleur de sa forme.

À la dégustation

- Appellation : Santenay
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Pinot Noir
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : forte



Élevage : élevage en fûts de chêne ayant déjà été utilisés et 25% de fûts neufs environ.



Robe : rouge sombre.



Nez : petits fruits rouges (framboise, groseille, myrtille), épices (poivre, cannelle) mêlés à des notes de violette et de réglisse.



Bouche : tendre et ronde développant en bouche de beaux arômes fruités. Charpentée. Structure tannique ferme et discrète.



Accord mets et vin : rôti de veau, canard au poivre vert, dinde aux marrons, coq au vin, gibier.

À déguster dans les 3 à 12 ans.