

# Santenay

2017

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

05/09/2017

SULFITES (TOTAL  
SO<sub>2</sub>)

96 mg/L

MISE EN  
BOUTEILLE

12/12/2018

POTENTIEL DE  
GARDE

5 ans

## VINIFICATION

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 12 mois (0% bois neuf).



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle sur des reflets or et argent. Au nez, des notes de légères agrumes et de brioches se révèlent. La bouche est fine, limpide et soyeuse. Elle est droite, légèrement ronde et marquée par une belle fraîcheur.