

# Santenay 1er Cru

Les Gravières

2017

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Santenay 1er Cru	Chardonnay	02/09/2017
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.77 Ha	Sud-Est	11/12/2018
SOL	SULFITES (TOTAL SO <sub>2</sub> )	POTENTIEL DE GARDE
Calcaire oolithique et marnes	74 mg/L	5 à 7 ans

## VINIFICATION

Les Gravières est un large Climat de 29,46 ha. Son nom parle de lui-même, le sol est riche en graviers et calcaires issu de la Combe de Saint-Aubin.

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 (30% fûts neufs).



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est jaune dorée assez intense. Le nez est floral et aromatique sur une nuance citronnée. La bouche développe une texture soyeuse et élégante, la fraîcheur est présente. La finale est persistante et sur des notes épicées de muscade.