

Santenay

2020

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

29/08/2020

MISE EN
BOUTEILLE

12/01/2022

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. La fermentation alcoolique démarre ensuite naturellement. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 12 mois (20% bois neuf) suivi de 4 à 6 mois en cuves.



NOTES DE DEGUSTATION

Nez aromatique, marqué par des notes florales voir exotiques. La bouche présente une belle énergie et une bonne tension. La finale est saline.