

Santenay

2019

CEPAGE

Chardonnay

VENDANGES

16/09/2019

MISE EN
BOUTEILLE

06/01/2021

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 (20% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

Notes finement boisées, aromatique, sur les fleurs et le litchi. La bouche est assez riche, fine et élancée avec un bel équilibre acide.