

Santenay

2023

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
16/09/2023

MISE EN
BOUTEILLE
24/01/2025

POTENTIEL DE
GARDE
7 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

Vin harmonieux, le nez présente des notes de fruits blancs élégants. La bouche est longue avec un bon équilibre.