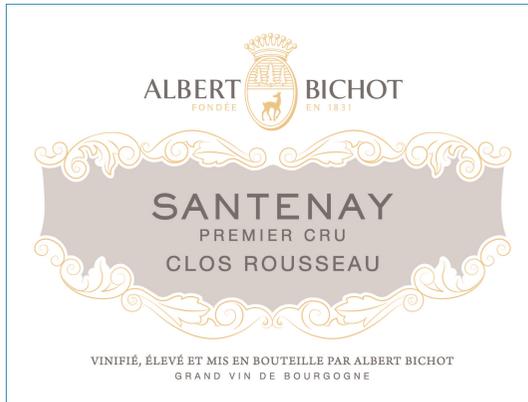


Santenay Premier Cru "Clos Rousseau"

Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru



La vigne :

Sols bruns de calcaire dur

Vinification :

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.
Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 3 à 4 semaines.

Élevage :

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

Situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, Santenay est un village connu dès l'antiquité gallo-romaine pour ses eaux thermales. Sa source "Santinae aquae" ou "eaux bienfaisantes" lui a d'ailleurs donné son nom.

Le Premier Cru "Clos Rousseau" est situé à l'extrême sud-ouest de l'appellation à la limite avec les Maranges. "Rousseau" est un nom de famille très fréquent en Bourgogne, encore bien représenté de nos jours et qui aurait été celui du propriétaire du clos dans le passé.

Dégustation

Le bouquet dévoile des notes fraîches de fruits rouges (cerise, framboise...), de fleurs (pivoine, rose...) et d'épices. La bouche charnue et pleine est soutenue par des tannins présents mais ronds. Un vin de caractère mais qui ne manque pas d'élégance, avec une longue finale très aromatique.

Accords mets/vins

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce
Fromages moyennement corsés
Recette idéale : canard rôti à l'orange et aux épices

Service et garde

Servir entre 15 et 16°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire davantage.

