

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay 2006



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Les vignes sont situées sur les coteaux du petit village de Santenay limitrophe de Chassagne Montrachet, au sud de la Côte de Beaune.

Le Millésime 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et s'est maintenu jusqu'à fin septembre. La récolte a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions. Une sélection rigoureuse des grappes dans les vignes et à l'arrivée en cuverie et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins d'une très grande pureté aromatique. Élevage en fût de chêne pendant 10 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges et d'épices sur une belle note vanillée. Généreux et bien construit. Fruit très pur sur des notes boisées tout en finesse. Belle structure tannique. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes en sauce ou grillées, gibiers et certains fromages de la région (Citeaux, Epoisses, Langres).