

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay 2007



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 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins et une maturité phénolique exceptionnelle. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, dans des conditions optimales. Résultat : des vins rouges à la chair croquante avec une explosion de fruits rouges merveilleusement combinée à la minéralité des terroirs. Élevage en fût de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de petits fruits rouges (cerise et framboise) et de chocolat sur une belle note vanillée. Complexe et bien équilibré. Belle matière et belle structure. Tannins très fins et boisé en filigrane. Belle fraîcheur en fin de bouche.

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