

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay 2011



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 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'extraire une belle matière sur les Pinots Noirs qui impressionnent par la finesse de leur tannins et leur texture charnue. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de petits fruits rouges (framboise) et de prune rouge sur des notes d'épices et une pointe de vanille. Bien équilibré. Belle texture. Tannins bien intégrés sur un boisé élégant. Bonne persistance.

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