

SANTENAY « LES TERRASSES DE BIEVAUX »

Superficie : 3.05 hectares

Production moyenne: 45hl/ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillessement :

Fûts de chêne.

Origine du bois : Allier, Vosges et Bertranges

Bois neuf pour 15%, le reste bois de un, deux ans et plus.

Le vin reste 12 mois en fûts.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Eleavage :

En fûts de chêne français

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Nous avons fait un collage pour avoir un vin plus clair, puis nous avons filtré légèrement pour retirer les impuretés (un léger dépôt dans la bouteille n'altère aucunement le goût du vin)

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Le vin est clair et brillant, minéral et floral, frais et vigoureux. Son expression aromatique présente des notes de fougère et de noisette.

Servir entre 12°C et 14°C ; 5 à 7 ans de garde

Accord mets-vins :

Ragoût de poulet, camembert, brie, crabes, crevettes à la vapeur, filets de poulet grillés, sauce aux fruits de mer, gruyères, goudas, pâtés, terrines, rillettes, poisson au four, poisson cru, sauce au veau...

