



SANTENAY 1ER CRU "LA COMME" 2022

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire.

DÉGUSTATION : éclatant et brillant

Accords mets-vins : Fromage de citeaux

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Sud / SudEst
- Sol et sous-sol : Parcelle à mi-pente sur sol limono-argilo-calcaire
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Labour de printemps et lames interceps l'été

LE VIN

- Date de récolte : 28/08/2022
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 16 mois en fût dont 25% de fûts neufs
- Production : 500 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

