



## SANTENAY 1ER CRU "LA COMME" 2023

### 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 : concentré et épicé

Accords mets-vins : Risotto aux gambas

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 : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Travail du cavaillon avec des lames interceps

#### LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 16 mois en fût dont 20% de fûts neufs
- Production : 1 500 bouteilles

### CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte de Beaune, grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.

