



## SANTENAY "SOUS LA ROCHE" 2023

### CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

#### 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 : vif et énergique

Accords mets-vins : Risotto primavera

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 12 °C

#### LE VIGNOBLE

- Sol et sous-sol : Sol limono-argilo-sableux sur alternances de marnes et de calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha

#### 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.