



SANTENAY 1^{ER} CRU BEAUREPAIRE

2023



Dégustation



Belle robe limpide et brillante. Le nez est fruité et chocolaté par le bois. La bouche minérale, précise et tendue, s'ouvre sur des jolies arômes de petits fruits rouges bien mûrs, avec une belle finale charnue. Vin au tanins soyeux à déguster dans les 3 à 7 prochaines années.

Fiche Technique



Cépage : Chardonnay

Age moyen des vignes : 8 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition : Est, Sud-est, en coteaux avec pente pouvant aller jusqu'à 20%.

Nature du sol : Argilo-calcaire, présence de roches en affleurement.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendements (hl/ha) : 56 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange entière, pressurage direct sans SO2. Elevage en fûts de 10 mois. Collage puis mise en bouteille sans filtration.

Date de mise en bouteille : Juillet 2024

Nombre de bouteilles produites : 2100 bouteilles et 50 Magnums.

