



### Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées du village de Santenay. Cette appellation s'étend sur 328,27 hectares dont 122,49 classés en Premier Cru et 10% de blanc uniquement.

### Origine

La qualité du sol de la « Côte » est en grande partie le résultat de l'affaissement de la plaine de la Saône qui a occasionné un décalage de 200 mètres par rapport au plateau du Morvan créant ainsi une longue côte très régulière orientée Est / Sud-Est. Cette faille a également libérée des minéraux enfermés dans le sol depuis des millénaires. Le vignoble s'étend sur les pentes douces de cette Côte qui permet aux vignes de bénéficier de la meilleure exposition au soleil. Les terres de Santenay sont composées de calcaires durs renforcés de marnes.

### Cépage

100% Pinot Noir

### Vinification et élevage

Vinification en foudre de bois suivi d'un élevage de 14 à 16 mois en fûts dont 20% de fûts neufs.

### Notes de dégustation

**COULEUR** : Rouge rubis profond.

**NEZ** : Arômes fruités et floraux, dominante de fraise et d'amande.

**PALAIS** : Un vin bien charpenté avec une bonne présence tannique qui devrait permettre un bon vieillissement. On peut s'attendre à découvrir avec les années des parfums de châtaigne et de pruneaux.

### Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges rôties, les volailles caramélisées à l'asiatique et les fromages comme le Pont-L'Evêque, le Cîteaux, le Reblochon ou le bleu de Bresse.

### Service

15°C

### Potentiel de garde

5 à 10 ans