



#### 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. La mention « Premier Cru » est une distinction accordée à certains climats dont les vins sont traditionnellement plus estimés. Ils font l'objet d'une délimitation spécifique, en reconnaissance de leurs caractéristiques propres et de la constance de leur qualité. Seuls 11% des vins récoltés en Bourgogne peuvent revendiquer ce privilège. La parcelle « Clos de Rousseau » couvre 15,95 ha.

#### Origine

La qualité du sol de la « Côte » est en grande partie le résultat de l'affaiblissement 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 marne.

#### Cépage

100% Pinot Noir

#### Vinification et élevage

Vinification en foudre de bois suivi d'un élevage de 15 à 17 mois en fûts dont 25% de fûts neufs.

#### Notes de dégustation

**COULEUR :** Rubis intense aux reflets cerises noires.  
**NEZ :** Nez de crème de fruits noirs, de noisette et de notes animales.  
**PALAIS :** Bouche élégante, concentrée et soutenue par des tanins ronds. Finale fraîche, aux senteurs de violette, d'épices sur quelques notes animales.

#### 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 12 ans