



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. Lieu-dit Beaurepaire : en ancien français « repaire » signifie « retour au pays » et par extension « refuge », « demeure ».

Origine

Le vignoble s'étend sur les pentes douces de cette Côte qui permet aux vignes de bénéficier de la meilleure exposition au soleil. « Beaurepaire », situé au dessus du village prend forme en regardant l'Est, assis sur des calcaires fissurés recouverts d'une fine couche de marne. Ce climat possède la particularité de produire de grands vins blancs sur le haut du coteau où le sol est plus pauvre mais aussi des Pinots Noirs, en bas de la pente.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les vendanges sont faites manuellement. Les raisins sont ensuite égrappés mais non foulés, puis mis en cuve par gravité. Ils sont ensuite élevés en cave pendant 11 mois sur lies sans soutirage, 30% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Profonde, reflet rubis.
 NEZ : Notes complexes de fruits noirs, de tabac et d'épices.
 PALAIS : Attaque franche et racée, bonne longueur, tannins très fins.

Accords mets et vins

Idéal avec un couscous de poisson, les pâtes et les risottos, les volailles en sauce crémeuse et les fromages comme le Comté, le Beaufort et les chèvres.

Service

11 à 12°C

Potentiel de garde

7 à 9 ans

