



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

SANTENAY

Appellation village

"A Santenay, la Côte-d'Or meurt d'une belle mort !", prévient un dicton bourguignon. En effet, la dernière appellation au sud de la Côte de Beaune a de la tenue. Mais avant d'être réputé pour ses vins, le village de Santenay a longtemps été connu pour ses eaux aux vertus médicinales et s'appelait Santenay-les-Bains.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION : Bouquet aux parfums de petits fruits noirs. Corsé, il s'exprime sur un beau support tannique qui lui donne tout son caractère.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges grillées ou marinées, gibier, fromages à saveur moyenne.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans et plus

LE SAVOIR-FAIRE

APPROVISIONNEMENTS : Les raisins proviennent de contrats passés avec des vignerons, qui s'engagent à respecter les stricts critères qualitatifs de Bouchard Père & Fils. Nous leur apportons toute notre expertise afin que la sélection effectuée soit conforme à nos exigences.

VINIFICATION : Selon le profil du millésime, la cuvaison peut durer de 14 à 16 jours.

ÉLEVAGE : 10 à 12 mois en fûts de chêne de France, avec 20 à 30 % de fûts neufs

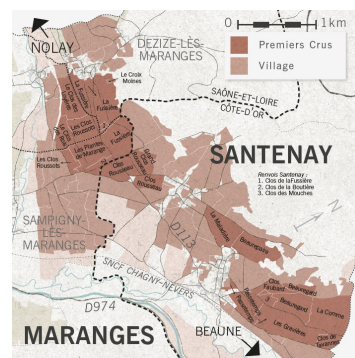
VIEILLISSEMENT : Ce vin bénéficie des conditions ambiantes optimales des caves des Bastions de l'ancien Château de Beaune.

LE VIGNOBLE

CÉPAGE : Pinot Noir

SOL DE L'APPELLATION : Calcaire et marnes

SUPERFICIE TOTALE DE L'APPELLATION EN PRODUCTION : 171 hectares



Château de Beaune - 21200 Beaune - France
www.bouchard-pereetfils.com - contact@bouchard-pereetfils.com - Tél. +33 (0)3 80 24 80 24

