

RENÉ LEQUIN-COLIN

SANTENAY LES HÂTES 2023



L'amplitude de son costume doré drape le calice. De fraîches senteurs de vétiver et de bois de santal agrippent le nez. L'accroche est franche avant de libérer le nerf du calcaire dans une matière idéalement digeste. Une bouteille qui peut passer sans trembler de la table apéritive au poisson grillé.

Cépage : Chardonnay

Date de plantation : 1987

Surface : 0,41 hectare

Géologie / Exposition : Au pied des coteaux de Santenay, terre argilo-calcaire profonde.

Mode de vinification et d'élevage : Élevage en fûts dont 20% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois.

The fullness of its golden suit drapes the chalice. Fresh scents of vetiver and sandalwood grip the nose. The nose takes a firm hold, before releasing the nerve of the limestone in an ideally digestible substance. A bottle that can be enjoyed as an aperitif or with grilled fish.

Grape variety : Chardonnay

Planting date : 1987

Surface : 0,41 hectare

Geology / Exposure : At the foot of the Santenay hillsides, deep clay-limestone soil.

Method of vinification and ageing : Aged in barrels, 20% of which are new, for 14 to 16 months.

