

SANTENAY SOUS LA ROCHE 2023



Le nez est large car ouvert sur des notes de mirabelle et de Reine Claude en confiture. Son liquide jaune brut colle au verre faisant apparaître une saveur aussi généreuse que digeste. Le flacon idéal pour accompagner une viande blanche sauce crème.

Cépage : Chardonnay

Date de plantation : 1991, 1998, 1999

Surface : 2,26 hectare

Géologie / Exposition : A flanc de coteau, sous la roche de Santenay, terroir très caillouteux donc calcaire.

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

The nose is broad and open, with notes of mirabelle plum and Reine Claude jam. Its raw yellow liquid sticks to the glass, revealing a flavour that is as generous as it is easy to digest. The ideal bottle to accompany white meat in cream sauce.

Grape variety : Chardonnay

Planting date : 1991, 1998, 1999

Surface : 2,26 hectare

Geology / Exposure : On the hillside, under the Santenay rock, a very stony and therefore chalky terroir.

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

