

Santenay 1er Cru **« Beauregard »**

REGION : Bourgogne

APPELLATION : Santenay 1er Cru, lieu-dit « Beauregard »

LIEU DE PRODUCTION : Commune de Santenay.

TERROIR : Argilo-calcaire, sol pierreux drainant.

CEPAGE : Pinot Noir

AGE DES VIGNES : 30 ans

Vendange manuelle

Foulage et éraflage systématique de la vendange.

Macération à froid pendant 4 à 5 jours puis fermentation alcoolique maintenue à 30°C pendant 15 jours, entonnage par gravité et élevage en fûts de chêne d'origine française pendant 15 mois. Proportion de 20% de fûts neufs.

Robe pourpre mauve, cerise noire, soutenue. Son bouquet la violette, les fruits rouges et noirs sur une nuance réglissée. Au palais, l'attaque est intense, profonde. Matière dense et équilibrée. Des tanins fermes et discrets composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine. Finale persistante.

Accompagnera viandes blanches telles que le veau ou une pièce de boeuf charnue.

Ce vin ne devra pas être dégusté avant 3 ans, et saura attendre 8 ou 10 ans.

Température de consommation : 17-18°C.