



BOURGOGNE



SANTENAY 1^{er} CRU CLOS ROUSSEAU

Appellation : Santenay 1^{er} Cru

Localité : Santenay

Nature du sol : calcaires durs renforcés de marne.

Cépage : pinot noir.

Vendanges : manuelles.

Vinification : traditionnelle.

Élevage : en fût



Histoire

Santenay étend son vignoble sur 378 hectares au sud de la Côte de Beaune, à la frontière de la Côte chalonnaise. Sur ces 378 hectares, 124 sont classés en 1er Cru. Le Santenay 1ercru Clos Rousseau compte parmi les plus cotés de cette appellation.



Terroir

Les sols sont faits de calcaires durs renforcés de marnes. Les terres profondes imposent une taille spécifique (cordon de Royat) pour discipliner les rendements. Selon leur position, les coteaux sont orientés au sud ou à l'est.



Vin

- Robe : couleur rouge.

- Nez : Parfums de fruits (amande et fraise) avec des notes florales (violette).

-Bouche : Tanins fondus, vin charpenté.



Accord mets et vin

Les Santenay sont bâtis pour mûrir lentement : une année normale évoluera entre 5 à 10 ans, une grande année en 20 ans environ. La puissance des vins de Santenay sera alors le reflet de leur forte constitution et du charnu apporté par leur évolution.

Le Santenay 1er cru Clos Rousseau peut être associé à tous les mets de haute cuisine : viandes rouges rôties, grillées ou marinées. C'est un vin de chasse par excellence (gibier à plumes ou à poils) et il accompagne dignement tous les fromages classiques à saveur moyenne.

A servir à une température proche de 15 - 16° C.