



## CHÂTEAU DE SANTENAY

Le domaine du château de Santenay s'est engagé depuis 2004 dans une agriculture durable en certifiant ses 90 ha en TERRA VITIS. Le respect de l'environnement est l'un des enjeux majeurs d'une viticulture de qualité.

## ALOXE-CORTON

LES BRUNETTES ET PLANCHOTS

"Un millésime béni des Dieux": Floraison dis début juin, une véraison mi-juillet et une récolte fin août. Une campagne à un rythme soutenue, ponctué d'une météo parfaite ont donnés un millésime exceptionnel.



Millésime:

2015

Cépage

Pinot Noir

### Caractéristiques de l'appellation

Exposition de la parcelle :	Levant et sud-est
Superficie :	2,14 hectares
Sol :	Sol bruns rougeâtres, rognons siliceux, débris de
Age de la vigne :	75 ans
Densité de plantation	10 000
Vendange :	Manuelle
Date de vendange	0
Rendement	14 hl/ha

### Vinification et élevage

Chacun de nos terroirs bénéficie de sols et de microclimats uniques. Vendangé à la main et à maturité optimale en fonction de chaque millésime, nos raisins sont disposés dans des caisses puis transportés dans les meilleures conditions jusqu'au chai.

Après un tri minutieux de nos plus belles grappes de raisins, la vendange est éraflée et disposée par gravité dans des petites cuves.

La fermentation débute par une étape de pré-fermentation. Des remontages et piégeages légers sont pratiqués quotidiennement, afin d'extraire les meilleurs arômes et tannins du pinot noir.

A l'aide d'un pressoir pneumatique, le chapeau du vin est ensuite pressuré en douceur et dans le plus grand respect.

Nous assemblons le jus de goutte et le jus de presse selon l'expertise de notre œnologue. La fermentation s'accomplit en pièce de chêne (35-40% fûts neufs) où le vin y est entonné par gravité afin de triturer le moins possible le vin. L'élevage dure 15 mois, les vins sont ouillés et dégustés régulièrement afin d'assurer la meilleure qualité. Nous prêtons une attention particulière pour nos fûts, nous sélectionnons les meilleures essences de chêne français ainsi qu'une chauffe adaptée pour nos vins.

Nous utilisons un filtre lenticulaire pour une filtration plus tendre et respectueuse de notre vin.

Grâce à notre savoir-faire, nous obtenons des vins équilibrés, structurés tout en offrant une bouche épiciée et aux tannins soyeux.



## CHÂTEAU DE SANTENAY

Le domaine du château de Santenay s'est engagé depuis 2004 dans une agriculture durable en certifiant ses 90 ha en TERRA VITIS. Le respect de l'environnement est l'un des enjeux majeurs d'une viticulture de qualité.

## ALOXE-CORTON

LES BRUNETTES ET PLANCHOTS



### L'avis de dégustation de notre œnologue

Une belle robe brillante, grenat. Le nez est surprenant par sa complexité sur des notes de griottes, de caramel et une finale superbe sur la framboise.

Une bouche cacaotée, souple et délicate. Une finale gouleyante sur la minéralité. Un équilibre harmonieux entre acidité, alcool et la force tannique.

### Accord mets et vins

Accord:	Galantine de faisan au foie gras et pistaches
Température:	15-16°C
Potentiel de garde :	Plus de 15 ans

*Wine Enthusiast*  
*Jancis Robinson*

*91 points*  
*16/20*

### Localisation de la parcelle

