



Maison Artisans

Fiche Technique : Santenay

Nom du vin : Santenay

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Appellation : Santenay AOC

Degré d'alcool : 12.50 %

Terroir : Argilo-Calcaire, exposition Sud-Est.

Vendanges : Manuelle, en caisse.

Vinification : Trie à la réception de vendange, vinification en cuve bois avec une petite proportion de grappe entière. Macération longue de 3 semaines environs.

Élevage : 12 mois en fut bourguignon de 4/5 vins.

Dégustation :

- **Œil :** Couleur pourpre
- **Nez :** Arômes de fruits rouges
- **Bouche :** L'élevage est légèrement présent mais bien fondu, ce qui apporte une jolie longueur avec toujours une belle présence de note de fruit rouge.

Température de service : 14-18°C

Potentiel de garde : >10 ans

