

Maison Artisans

Fiche Technique : Santenay

Nom du vin : Santenay blanc

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne (côte de Beaune)

Appellation : Santenay blanc

Degré d'alcool : 13 %

Terroir : Argilo Calcaire caillouteux.

Vendanges : Manuelle en caisse.

Vinification : Pressurage doux durant 3 heures, suivi d'une fermentation alcoolique en fûts de chêne.

Élevage : 8 mois en fût bourguignon de 3-4 vins.

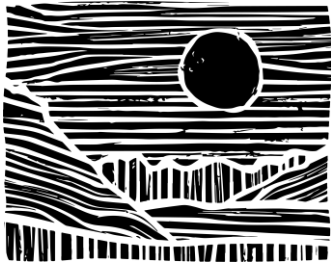
Dégustation :

- **Œil :** Robe jaune pâle avec des reflets doré brillant
- **Nez :** notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche (pêche, poire). Légères notes beurrées et légèrement grillées rappellent l'élevage en fût.
- **Bouche :** Attaque vive et fraîche, avec une belle acidité équilibrée par une texture ronde et ample.

Température de service : 11-13°C

Potentiel de garde : > 5 ans





Maison Artigolis

Technical Sheet: Santenay

Wine name : Santenay blanc
Grape variety : Chardonnay
Region : Burgundy (côte de Beaune)
Appellation : Santenay blanc
Alcohol content : 13 %

Terroir : Stony clay-limestone soil.

Harvesting : Hand-picked into small crates.

Winemaking : Gentle pressing for 3 hours, followed by alcoholic fermentation in oak barrels.

Aging: 8 months in Burgundy barrels used for 3-4 wines.

Tasting notes:

- **Appearance :** Pale yellow color with bright golden highlights.
- **Nose :** Aromas of citrus (lemon, grapefruit) and white-fleshed fruits (peach, pear). Subtle buttery and lightly toasted notes reflect the barrel aging.
- **Palate:** Lively and fresh attack, with well-balanced acidity and a round, ample texture.

Serving Temperature: 11-13°C

Cellaring Potential: Over 5 years

