

SANTENAY "LES TERRASSES DE BIEVAUX"

Superficie: 2,40 hectares

Production moyenne : 45hl/ha Degré 13°

Age des vignes : 30 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillissement :

Fûts de chêne.

Origine du bois : Allier ,Vosges et Bertranges

Bois neuf pour 15% , le reste bois de un ,deux ans et plus .

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot

Vendange manuelle

Effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Elevage

Elevage sur lies fines en fûts.

Fermentation malo-lactique

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Elevage pendant 12 mois en fûts.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.



Conseils de dégustation :

Le terroir est argilo-calcaire avec une forte proportion de calcaire qui offre au vin fraîcheur et vigueur.

Brillant clair, minéral et floral.

A servir un peu frais (12°)

Accords mets-vins :

Apéritifs, poissons, fruits de mer, entrées délicates