

## **SANTENAY "LES TERRASSES DE BIEVAUX"**

Superficie: 2,40 hectares  
Production moyenne : 45hl/ha      Degré 13°  
Age des vignes : 30 ans  
Cépage : Chardonnay



### **Vieillessement :**

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  
Effeuvillage  
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