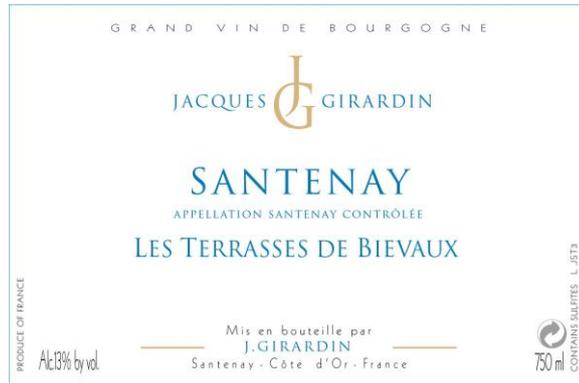


SANTENAY "LES TERRASSES DE BIEVAUX"



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 .
Le vin est resté 12 mois en fûts.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot
Vendange manuelle
Effeillage
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 (12°C) pour garder tous les arômes.
Levures indigènes.
Les vins sont mis en fûts en milieu de fermentation alcoolique pour un meilleur équilibre avec le bois

Elevage

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts puis élevage sur lies
Filtration juste avant la mise selon la turbidité.
Elevage pendant 12 mois en futs.
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