

DOMAINE
GEORGES GLANTENAY



— A Volnay depuis 1893 —

Meursault

Les Santenots

Appellation **Village** de la Côte de Beaune



Cépage : Chardonnay 100%

Superficie : 10,26 ares

Âge de la vigne : 15 ans

Parcelle : Les Santenots.

Densité de plantation : 10000 pieds/Ha

Rendement : 50hL/Ha

Sol : argilo-calcaire et limoneux

Vinification : vendange 100% manuelle. Pressurage direct. Débourage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne (40% neufs). Élevage sur lies fines de 12 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

Garde : 3 à 8 ans.

Service : 16°C.

Production du domaine : 600 bouteilles.

Personnalité du vin : une robe dorée chic pour ce vin raffiné, apprécié dans le monde entier. Un nez complexe et riche avec des notes de miel, tilleul, noisette et fruits jaunes (abricot, poire). La bouche, ronde et soyeuse, apporte une belle fraîcheur en finale. La longue persistance promet un beau potentiel d'évolution.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : contact@domaineglantenay.com

www.domaineglantenay.com