

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

## Meursault Les Santenots

*Appellation Village de la Côte de Beaune*



**Cépage** : Chardonnay

**Surface** : 10,26 ares

**Âge des vignes** : 10 ans

**Parcelle** : Les Santenots du Dessous

**Vignoble** : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 50 hectolitres par hectare.

**Terroir** : sol profond fait d'alternances d'argile et de calcaire recouverts d'un important cailloutis marneux. Vignoble exposé sud-est.

**Vinification et élevage** : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Pressurage direct. Débourageage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne (50% neufs). Élevage sur lies fines de 11 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille sans filtration.

**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, beurre de noisette et fruits jaunes (abricot, prune). La bouche, ronde et soyeuse, apporte une belle fraîcheur en finale. La longue persistance promet un beau potentiel d'évolution.

**Accords** : poissons et viandes blanches, bar grillé, blanquette de veau, fromages doux et affinés.

**Garde** : cuvée agréable sur sa jeunesse et pouvant vieillir au moins 5 ans.

**Service** : température conseillée 13°C.

**Production** : la production annuelle varie entre 700 et 900 bouteilles.