

SANTENAY

BOURGOGNE · 100% PINOT NOIR · ROUGE



À l'extrémité sud de la Côte de Beaune, Santenay offre des Pinot Noir à la fois élégants, généreux et structurés. Le fruit rouge s'accompagne volontiers de notes épicées et légèrement terriennes, avec des tanins qui s'assouplissent au fil du temps. Un Bourgogne de caractère qui conjugue finesse et profondeur.

Cépage(s)

100% Pinot Noir

Température de service

16°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Rubis, Grenat avec l'âge

Temps de garde

8 ans maximum

Nez, Bouche

Fruits rouges, épices, fin, structuré.

Elevage

6 à 10 mois en fûts de chêne

Accord Mets/Vin

Filet mignon de porc aux pruneaux, Pot au feu, Rôti de veau Orloff.

