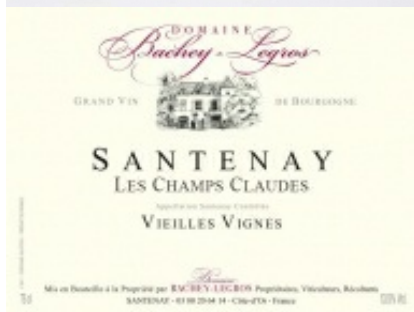




**Classification :**

**Région :** La Côte de  
Beaune

**Cépage :** Pinot noir



**Température de service :**  
16 - 17 °C

**Durée de conservation :**  
5 et 10 ans

## Santenay "Les Champs Claudes" Vieilles Vignes (Rouge)

*La Côte de Beaune - Pinot noir*

### *Origine*

Sud de la Côte de Beaune.  
Les sols sont faits de calcaire dur, renforcé de marnes.

### *Vinification*

Macération pré fermentaire à froid (4 jours), fermentation alcoolique (13 jours), macération post fermentaire (6 jours).  
Elevage : entonnage à chaud de 14 mois : 12 mois en fût sur lies sans soutirage puis 2 en cuves. 100 % en fût de chêne dont 25 % en fûts neufs.

### *Notes de dégustation :*

Couleur rubis rouge.  
Le nez montre des arômes de Fruits (amandes et fraises) dans leur jeunesse. En vieillissant les arômes mûrissent vers le pruneau et les champignons.  
Le vin obtenu est tannique, bien charpenté.

### *Mets d'accompagnements*

Il accompagnera les viandes routes rôties, grillées ou marinées.  
Vin de chasse par excellence (gibiers à plumes ou à poils).  
Fromages classiques à saveur moyennes.  
Le Santenay est bâti pour mûrir lentement : entre 5 et 10 ans pour une année normale, une grande année peut approcher les 20 ans.