

## Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau »

L'appellation Santenay est localisée au sud de la Côte de Beaune.

Les deux parcelles du Domaine sont situées en plein milieu du « Clos Rousseau » chacune est délimitée en haut et en bas par un mur en pierre sèche.



### Caractéristiques :

**Terrain** : Argilo calcaire très caillouteux.

**Exposition** : Sud est.

**Vigne** : Vigne âgée de 45 ans.

**Cépage** : Pinot Noir.

**Vinification** : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre, en cuve bois, avec une partie de raisins en grappes entières. Fermentation et macération longue, aucun produit œnologique n'est ajouté.

**Élevage** : 14 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

**Mode de culture**: biologique non certifié.

Nous n'utilisons aucun herbicide et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Seuls les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

### Dégustation

**Robe** : rubis.

**Nez** : fruits rouges et épices.

**Bouche** : des arômes bien détachés de fruits rouges, des tanins ronds et élégants en fin de bouche.

### Accord Mets et Vins

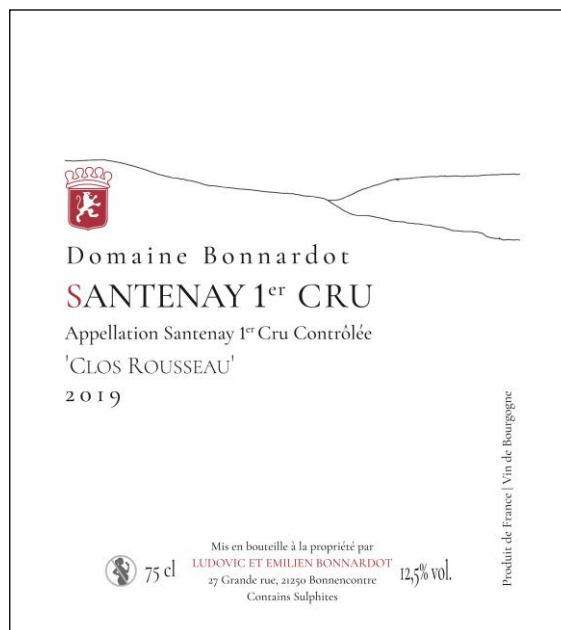
Œufs en meurette.

Canette rôtie.

Fromages de Bourgogne.

### Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50

[ludovic-bonnardot@orange.fr](mailto:ludovic-bonnardot@orange.fr)