

SARL JEANNOT
Santenay « Clos des Hâtes »

<u>Appellation :</u>	Santenay « Clos Des Hâtes »
<u>Couleur :</u>	Blanc
<u>Millésime :</u>	2018
<u>Cépage :</u>	Chardonnay
<u>Degré :</u>	13%
<u>Terroir :</u>	Argilo - Calcaire
<u>Age des vignes :</u>	20 ans
<u>Rendements :</u>	50 HL / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Tri sur ceps. Pas de foulage. Pressurage à basse pression. Débourbage statique à basse température 24 à 36 heures. Vinification en cuve inox.
<u>Élevage :</u>	Élevage en fûts de chêne Français durant 10 mois sur lies fines. Réalisation de la fermentation malo-lactique. Soutirage avant collage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine.
<u>Production :</u>	3600 bouteilles par an.

Dégustation :

Vin minéral et floral aux arômes exotiques qui lui donne un équilibre parfait.
A déguster à 12 °C en apéritifs ou avec des poissons et plats en sauce.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73