

# SARL JEANNOT

## Santenay « Clos des Hâtes »

<b><u>Appellation :</u></b>	Santenay « Clos Des Hâtes »
<b><u>Couleur :</u></b>	Blanc
<b><u>Millésime :</u></b>	2018
<b><u>Cépage :</u></b>	Chardonnay
<b><u>Degré :</u></b>	13%
<b><u>Terroir :</u></b>	Argilo - Calcaire
<b><u>Age des vignes :</u></b>	20 ans
<b><u>Rendements :</u></b>	50 Hl / Hectare
<b><u>Vinification :</u></b>	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.
<b><u>Élevage :</u></b>	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.
<b><u>Production :</u></b>	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