



Santenay

« Clos des Hâtes »



Vignes :

Appellation : Santenay « Clos des Hâtes »

Coordonnées GPS : 4.6917084 4.620457

Cépage : Chardonnay

Terroir : Argilo – Calcaire

Age de la vigne : 20 ans

Rendements : 50 HL/Hectares



Vin :

Degré : 13%

Vinification : Récolte manuelle – Tri sur ceps.

Pressurage à basse pression.

Débourbage statique à basse température 24 et 36 heures.

Vinification en cuve inox.

Élevage : 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 bouteilles.

Production : 3000 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot
12 route départementale 974
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com