

Henri de Villamont - Santenay 2015

Santenay AC

France > Bourgogne > Côte de Beaune

Garde :
3 - 7 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Pinot Noir (100%)

Note de dégustation

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Bouquet rappelant les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée.

Palais : Attaque intense et profonde avec des tannins encore fermes, toutefois plutôt discrets.

Accords mets-vin

Veau ou bœuf braisé, volaille à l'asiatique laquée et caramélisée, brie de Meaux, pont-l'évêque, Cîteaux, reblochon, bleu de Bresse.

Terroir

Les vignes sont exposées au levant ou au midi. Sur les hauts des versants, le calcaire y est grisâtre et sur la pente descendante, il est oolithique.

Vinification

Fermentation alcoolique de 5 à 10 jours à température contrôlée, le moût est pressé et transvasé en barriques pour la fermentation malolactique, élevage de plusieurs mois en barriques.