



Desfontaine Frères

Fiche Technique

SANTENAY BLANC « SOUS LA ROCHE »

LA VIGNE

Type de sol : Argilo-calcaire

Exposition : Sud

Altitude : 340m

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 45 ans

Quantité produite : 900 bouteilles

LE VIN

Elaboration

Transport des raisins en petit contenants. Fermentation par les levures du raisin et élevage en fûts Bourguignons (228L) Fermentation malolactique généralement printanières. Bâtonage en fonction de la dégustation afin de nourrir le vin en gardant la précision. 16 à 18 mois d'élevage. Pour une si petite cuvée (3 fûts) nous préférons des fûts de un à trois vins.

Dégustation

Ce terroir est le voisin de Bievaux.

Les pentes très fortes et l'exposition plein Sud optimale donnent des vins riches, concentrés d'une grande minéralité. Des notes d'élevage sur la jeunesse laisseront place à un caractère dynamique et plein après quelques années.

Accords Met/Vin

Il s'accompagnera très bien de fruits de mer ainsi que de poissons tel que le saumon, le cabillaud. vous pouvez également l'accompagner de viande blanche comme le veau