



SANTENAY

Saint-Jean

Superficie : 0.25ha

Cépage : 100% Chardonnay

Age des vignes : 25 ans

Lieux dits et Terroirs : Saint Jean se situe en pied de coteaux mais bien exposé, près du ruisseau de Narosse. Le lieu-dit fait allusion à l'église Saint Jean de Narosse qui se trouve à quelque pas de notre parcelle. Le sol est peu profond est assez caillouteux pour la partie haute, Marnes, sur lit de cailloutis pour la partie basse.

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 45hl /ha

Vinification : Pressurage entier des raisins sans aucun pompage, débourbage statique et mise en fûts pour fermentation alcoolique. Des battonages sont réalisés tous les 15 jours afin de remettre les lies en suspension, ce procédé permet de donner du gras et de la rondeur aux vins blancs.

Elevage : Toute la production de Santenay St Jean est mise en fûts d'un ou deux ans pendant 12 mois. Assemblage de tous les fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Beau mariage avec un poisson grillé ou des Saint-Jacques à la plancha.