Vignoble de la COTE DE BEAUNE

SANTENAY 1er cru Blanc « CLOS DES GRAVIERES »

Domaine Romain Moniot-Nié

Récolté sur la commune de SANTENAY, climat "LES GRAVIERES ».

Cépage : 100% Chardonnay.

Sol : Argilo-calcaire riche en graviers.

Age moyen des vignes : 50 ans.

Méthode culturale : Culture raisonnée, avec labour. Vendanges manuelles avec transport des raisins en petites caisses puis tri sur table vibrante à l'arrivée en cuverie.

Vinification : Pressurage lent sur pressoir plateau. Fermentation alcoolique à basse température réalisée en fût de chêne, bâtonnage régulier.

Elevage : 12 à 15 mois sur lies en fût de chêne. 10% de fût neuf. Assemblage en cuve à la fin de l'élevage autour du dixième mois. Collage, filtration puis mise en bouteilles à la propriété.

Robe : Brillant, jaune d'or.

Nez : Puissant avec arôme de miel et pain grillé.

Bouche : Vin opulent et rond à la texture soyeuse et élégante. La fraîcheur est présente. Finale persistante sur des notes épicées de muscade.

Accords mets et vins : Crustacés et poissons, plats crémés, volailles, escargots et fromages.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

Température de service : de 12°C à 14°C.