



Domaine de la Choupette  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Santenay 1<sup>er</sup> Cru

« Clos Rousseau »

### Cépage

100% Pinot Noir

### Terroir et Vinification

Au pied du Mont de Sène, l'appellation Santenay repose sur des sols calcaires bruns durs. L'origine étymologique de la ville remonte à l'antiquité romaine, célèbre pour ses eaux thermales et sa source "Santinae aquae" ("eaux bénéfiques"). "Rousseau" est un nom de famille très répandu en Bourgogne et toujours bien représenté aujourd'hui. Fermentation traditionnelle en fûts de chêne, puis élevage pendant 10 mois (fûts de chêne français grillé moyen)

### Dégustation

**Apparence:** couleur rubis brillant

**Nez:** arômes de fraises et de cerises noires. Un soupçon de silex est également perceptible.

**Bouche:** Nerveuse, charnue et ample, ce vin a un vrai caractère et une belle trame. La finale, en revanche, est longue et fruitée.

### Accords mets et vin

Idéal avec filet de bœuf, gibier sauvage, fromages classiques

Température de service: 15 à 17 ° C

### Potentiel de garde

6-9 ans

