



Domaine de la Choupette
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Santenay

« Saint-Jean »

Cépage

100% Chardonnay

Terroir et Vinification

Sol argilo-calcaire caillouteux. Agriculture durable avec labour de la vigne et effeuillage. Elevage en fûts de chêne pendant 10 mois. Récolte manuelle

Dégustation

Apparence: couleur dorée brillante

Nez: profond et intense sur les fruits secs (amandes grillées et noisette) avec une légère saveur toastée.

Bouche: ronde et élégante avec des notes d'agrumes. Le bois est très bien fondu et la finale est longue et élégante.

Accords mets et vin

Idéal avec du poulet sauce au vin, des fromages bleu clair.

Température de service: 10 à 12 °C

Potentiel de garde

5 ans

