JEAN BOUCHARD

SANTENAY

TERROIR

Origine géographique	En Côte d'Or, situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, les 392 ha de l'appellation de Santenay prennent pieds sur les premières pentes du Mont-de-Sène, sur un long vignoble de 15 km de long.
Sol	Les vignes sont sur les coteaux exposés Sud-Est, les sols sont composés de sols bruns calcaires sur un sous-sol très fractionné du Jurassique moyen et inférieur.
Encépagement	100 % Pinot Noir.
Vinification	Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe	Belle couleur rubis aux reflets cerise.
Nez	Un premier nez porté sur le fruit, un mélange complexe de fraise et de framboise délicatement soutenu par des notes végétales de mousse et d'humus.
Bouche	Souple et friand en bouche, ce vin charnu présente un équilibre harmonieux laissant place à une finale subtilement fruitée.

SERVICE

A boire avec	Idéal avec les plats mijotés comme le jarret d'agneau braisé au miel, l'osso bucco ou le pot-au-feu. Les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique se feront une joie de l'accueillir à table. Sur le plateau de fromages, choisissez des fromages doux comme le brie de Meaux, le Pont-l'évêque ou le Cîteaux.
Température de service	14 à 16 °C.
Temps de garde	De 3 à 7 ans.

JEAN BOUCHARD
6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com
www.jeanbouchard.com