

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Santenay

AOP Santenay, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune, Santenay est un village connu dès l'antiquité gallo-romaine pour ses eaux thermales. Sa source "Santinae aquae" ou "eaux bienfaisantes" lui a d'ailleurs donné son nom.

Les 337 hectares de l'appellation s'étendent sur les premières pentes du Mont-de-Sène, à une altitude pouvant aller jusqu'à 300 mètres et bénéficient d'expositions idéales de l'est au sud.

Si les vins sont majoritairement rouges, certains terroirs favorables à la culture du Chardonnay permettent de produire des blancs droits et élégants.

TERROIR

Sols calcaires marneux

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Elevage sur lies fines en fûts de chêne (20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 12-14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Bouquet aux parfums délicats de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche ample et riche qui s'étire sur une minéralité aux accents salins, donnant à l'ensemble fraîcheur et énergie.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Saumon grillé au citron.

Accord atypique : Pad Thaï au poulet.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

