

Santenay



CÉPAGE

100% Pinot Noir
AOC Santenay

TYPE DE VIN



DEGRÉ

13°

GARDE

2>7
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Parcelles entre 20 et 30 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification longue avec macération préfermentaire à froid puis post-fermentaire à chaud, élevage 12 mois en fûts de chêne (30% fûts neufs).

DÉGUSTATION

- Température de service : 16°C
- Robe pourpre mauve
- Nez : fruits rouges
- Bouche : souple et charpenté, notes épicées

Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.

SUGGESTIONS

- Plats mitonnés : veau ou boeuf braisé
- Fromages affinés
- Moelleux au chocolat

DOMAINE **R**EGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr