



## Santenay “Clos Genets”

**Surface :** 0 Ha 17 a

**Cépage :** CHARDONNAY

**Age moyen :** 15 ans

**SOLS :** Argilo-calcaire, oolite blanche, marnes, sols profonds.

**Situation géographique :** Parcelle située dans le haut du village à gauche du château Philippe le Hardi, légère pente exposée Est. Alt : 300 m.

**Rendement moyen sur 5 ans :** 52 Hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 1200 Billes

**Conduite de la vigne :** Travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, vendange manuelle, tri à la vigne avant récolte (verjus, raisins abimés).

**Vinification :** Tri sévère à la cuverie, pressurage des raisins non égrappés avec un pressoir pneumatique inox. Enzymage, refroidissement du moût, sulfitage, débourage. La fermentation est faite directement dans les fûts avec un batonnage journalier durant toute la FA, voir plus longtemps si le millésime le nécessite.

**Elevage :** 10 mois en fûts de chêne dont 1/3 neufs, puis assemblage en cuve inox pendant un mois, collage, filtration afin d'améliorer la brillance du vin ainsi que la pureté des arômes.

**Mise en bouteille :** Au domaine, bouteille spéciale exclusive, bouchon technique DIAM 10.

**Dégustation :** Joli couleur or pâle, brillante, nez floral fermé dans sa jeunesse, bouche fraîche, minérale, vigoureuse. En vieillissant, il s'exprime de façon bouquetée sur des notes de fougère et de noisette. Vin ayant besoin de temps pour d'exprimer pleinement.

**Accords mets & vin :** Poissons crémeux, risottos aux champignons, volailles à la crème ainsi que des fromages type chèvre, comté, beaufort.

**Température de service :** 12 à 14 ° C

**A déguster idéalement :** Entre 3 et 6 ans