



SANTENAY

Finesse de notre grand cépage blanc



PRÉSENTATION

Terroir à dominance calcaire, parfois avec des marnes blanches / grises, donnant des vins purs et minéraux.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle, pressurage direct, peu débourbé, élevage en fûts, fermentation avec levures indigènes, pendant 12 mois puis passage en cuve après soutirage. Légère filtration sur terre ou collage suivant les millésimes. Mise en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Grande pureté d'arômes, vin délicat et minéral, arômes de fruits à chairs blanches comme la pêche de vigne ou la poire. Suggestion d'accord : tartare de thon.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay
Couleur : blanc

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

