

CHAMPAGNE



CHEURLIN · DANGIN



SANTENAY - BLANC

Suite à un tri très sévère à la vigne, les raisins de chardonnay sont transportés à la cuverie, puis pressés entiers grâce à un pressoir pneumatique. Après une décantation naturelle à froid de 24 heures en cuve thermorégulée, le jus de raisin fermente à basse température en fût neuf ou d'un an dans la cave sous température contrôlée de 16 degré.

Nos vins évoluent paisiblement dans un somptueux domaine situé au centre du village de Santenay. Les caves voutées et les conditions qui y règnent, bonifie notre produit. La mise en bouteille est effectuée avec délicatesse après 12 à 14 mois d'élevage dont 8 à 10 mois en fûts de chêne à 30% neuf.

Jolie robe à la teinte or de bonne intensité, vive et limpide.

Nez ample d'une grande finesse, où l'on découvre des arômes fruités (rappelant la confiture de prune et d'abricot et les amandes).

Bouche harmonieuse, délicate et fruitée, dotée d'une belle vigueur et d'une vivacité bien équilibrées, et prolongée d'un très agréable rappel aromatique.

À boire dès maintenant après un carafage d'une heure. À garder jusqu'en 2023. Il arrivera à son apogée en 2020.

Servir de 10 à 12 °C.

