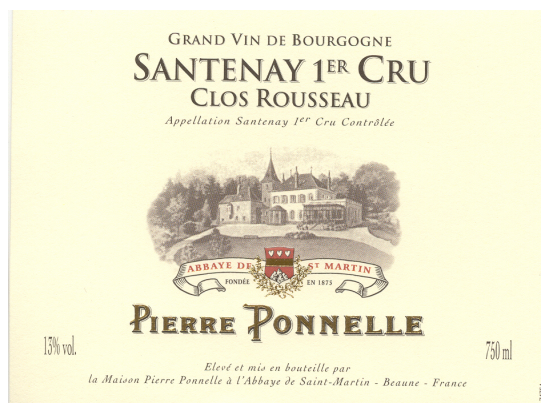


SANTENAY 1ER CRU « CLOS ROUSSEAU »



TERROIR

Au sud de la Côte de Beaune, le vignoble de Santenay s'étend sur 378 hectares, dont 124 produisent des 1er Crus (11 vignobles). L'appellation Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" tient son nom de M. Rousseau, ancien propriétaire de ce clos fournissant des vins fins et élégants.

DÉGUSTATION

La couleur est intensément rouge.

Le nez est puissant et riche avec des arômes de fruits noirs, comme le cassis et la prune.

Le vin développe de belles notes fruitées, avec une saveur d'épices douces. Un vin exceptionnel, plein de personnalité, développant un bouquet aromatique de violette et de cuir.

ACCORDS METS-VINS

Carré d'agneau, boeuf, gibier, fromages à pâte molle.

| | |
|------------------------|----------------|
| RÉGION | Bourgogne |
| SOUS-RÉGION | Côte de Beaune |
| TYPE | AOC |
| NIVEAU | 1er Cru |
| CÉPAGE(S) | Pinot Noir |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | 12°C |
| POTENTIEL DE GARDE | 6 ans |
| COULEUR | Rouge |

Retrouvez ce vin sur notre site

WWW.CVA-BEAUNE.COM

> page <https://www.pierre-ponnelle.com/b/X0>

> ou flashez ce QR Code

