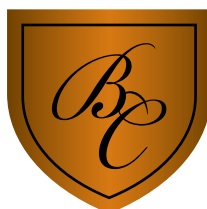


Bouthenet-Clerc

SANTENAY 1^{ER} CRU

CLOS ROUSSEAU



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	0,42 hectare
SOLS	Argilo-calcaire et sédiments en partie basse

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours. Fermentation alcoolique en cuve inox, pic de température 33 °C à mi fermentation. Décuvage et pressurage en douceur puis léger soutirage avant élevage sur lies fines. Entonnage de 30% du volume pour un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

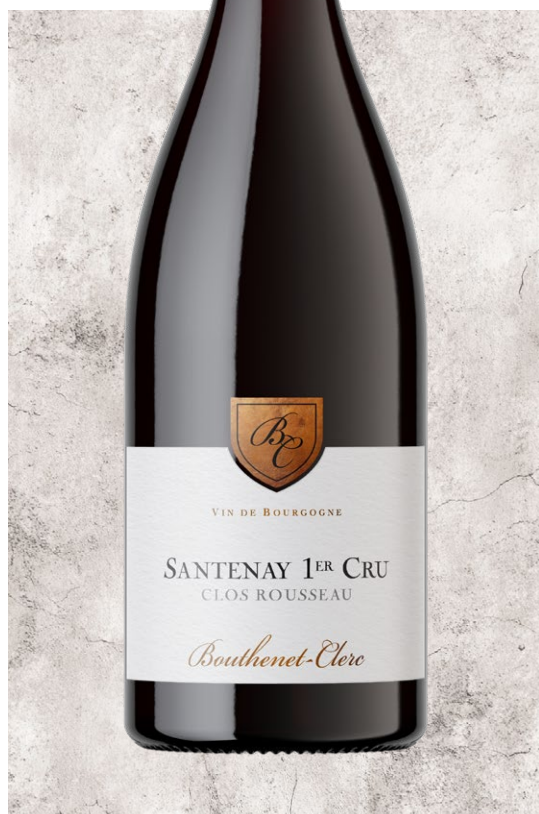
Belle robe; arômes de fruits rouges très mûrs en bouche. Ce vin structuré et complet garde une belle élégance et fraîcheur en finale.

ACCORDS

Il ira parfaitement avec un faux filet de bœuf, un carré de veau au giroles ou encore avec une entrecôte de veau.

SERVICE & GARDE

Servir à 15 - 16°C / A déguster dans les 5 - 8 ans



«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»

ANTOINE CLERC

10, rue Saint-Louis, Hameau de Mercey
71150 Cheilly-lès-Maranges - France

contact@bouthenet-clerc.fr

06 15 32 78 77

WWW.BOUTHENET-CLERC.FR