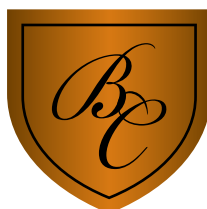


SANTENAY LES CORNIÈRES



TERROIRS

CÉPAGE	100% Chardonnay
SURFACE	0,28 hectare
SOLS	Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Début de fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures (17 à 20°C). Entonnage à mi-fermentation (20% de fûts neuf). Elevage d'un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

Ce Santenay Blanc «Les Cornières», offre des touches de fleurs blanches, d'agrumes, d'amande douce. Vigoureux, corsé, il s'exprime de façon bouquetée.

ACCORDS

Il s'accompagnera très bien de fruits de mer ainsi que de poissons tel que le saumon, le cabillaud. Vous pouvez également l'accompagner de viande blanche comme le veau.

SERVICE & GARDE

Servir à 10 - 13°C / A déguster dans les 3 - 5 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