

JB

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

Grands Vins de Bourgogne

SANTENAY

LA FORGE

- ◆ **APPELLATION :** De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Tout au sud de la Côte de Beaune, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Santenay possède plusieurs agglomérations et hameaux. Du haut du Mont de Sène, de la Montagne des Trois Croix, la vue s'étend très loin et l'occupation humaine remonte à la préhistoire. Le moulin à vent Sorine fait aussi partie de l'histoire de cette commune. Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants, jusqu'à 500 mètres d'altitude. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux jusqu'à 300 mètres d'altitude. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi).
- ◆ **CÉPAGE :** 100 % Chardonnay
- ◆ **SURFACE :** 1,10 hectares
- ◆ **SOL :** Calcaire
- ◆ **VINIFICATION :** Vendange 100% manuelle, à l'arrivée en cuverie les raisins sont directement pressés sans foulage. Après un léger débourage, les moûts sont directement entonnés. Elevage de 12 mois, 70% en fûts et 30% en cuves.
- ◆ **DÉGUSTATION :** Une robe aux reflets dorés.
Son nez avec des arômes doux, floral et d'amande fraîche.
Sa bouche associe fraîcheur et tension et notes d'épices.
- ◆ **POTENTIEL DE GARDE :** 7 ans
- ◆ **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 13° C
- ◆ **ACCORD METS-VINS :** A associer à un plat crémeux, tel un risotto ou un fromage à pâte dure, type comté.



“Entrer en résonance avec le terroir”

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

1 rue Chauchien - 21590 Santenay
03 80 20 92 16 - jbj@jbjessiaume.com

www.jbjessiaume.com