

SANTENAY LA COMME

GREENWOOD

FINE WINE

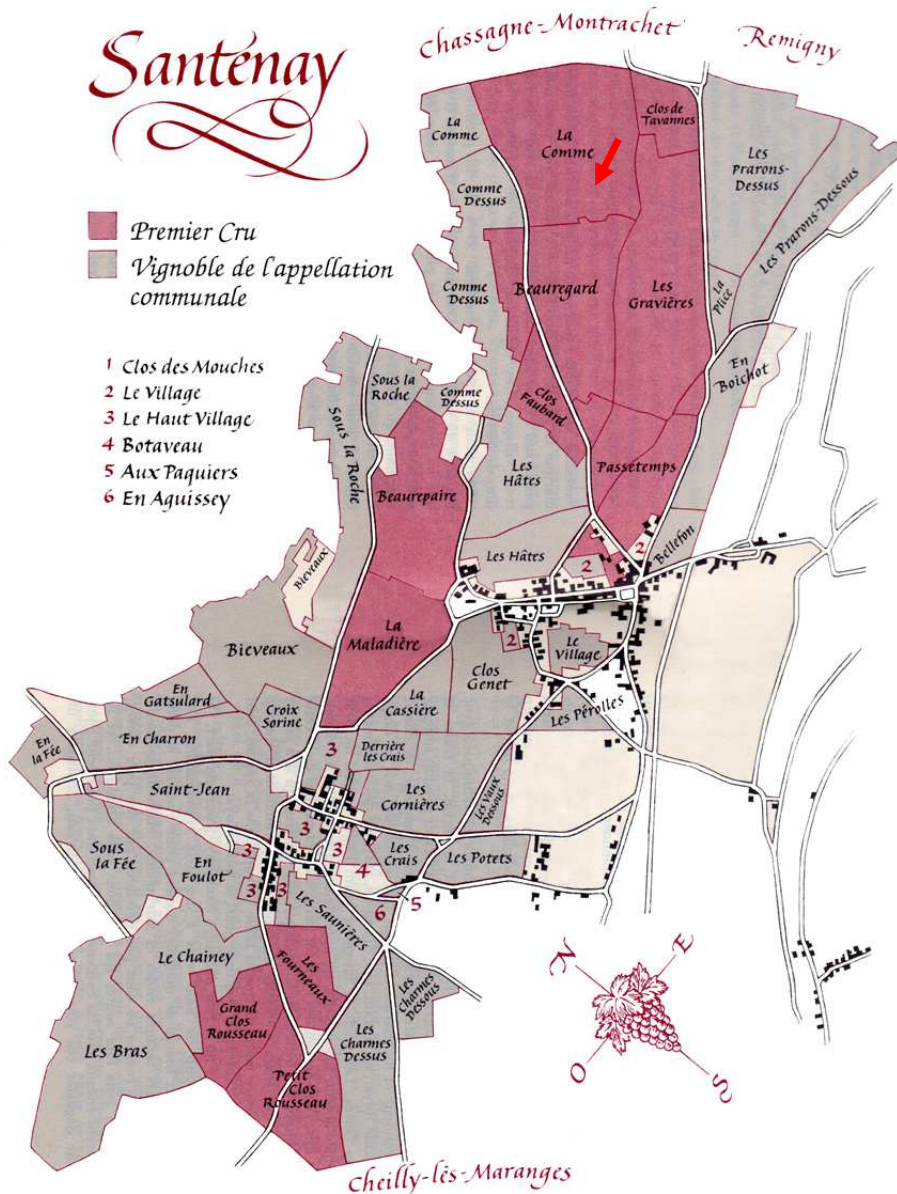
Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

Santenay

■ Premier Cru
■ Vignoble de l'appellation communale

- 1 Clos des Mouches
- 2 Le Village
- 3 Le Haut Village
- 4 Botaveau
- 5 Aux Paquiers
- 6 En Aquissey



CEPAGE

100 % Pinot noir.

SOL

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE - AGE

86,11 ares - 45 ans (en 2020).

CLASSIFICATION

AOC Santenay 1er Cru Rouge.

SPECIFICITE

En coteau, sur des terres calcaires et caillouteuses.

ELEVAGE

30 % Fût neuf pendant 14 à 18 mois.

DEGUSTATION

Vin très élégant, féminin, aux arômes très fins de fruits rouges.

ACCORD GASTRONOMIQUE

Viandes rouges ou blanches, volailles, poissons en sauce relevée, fromages.