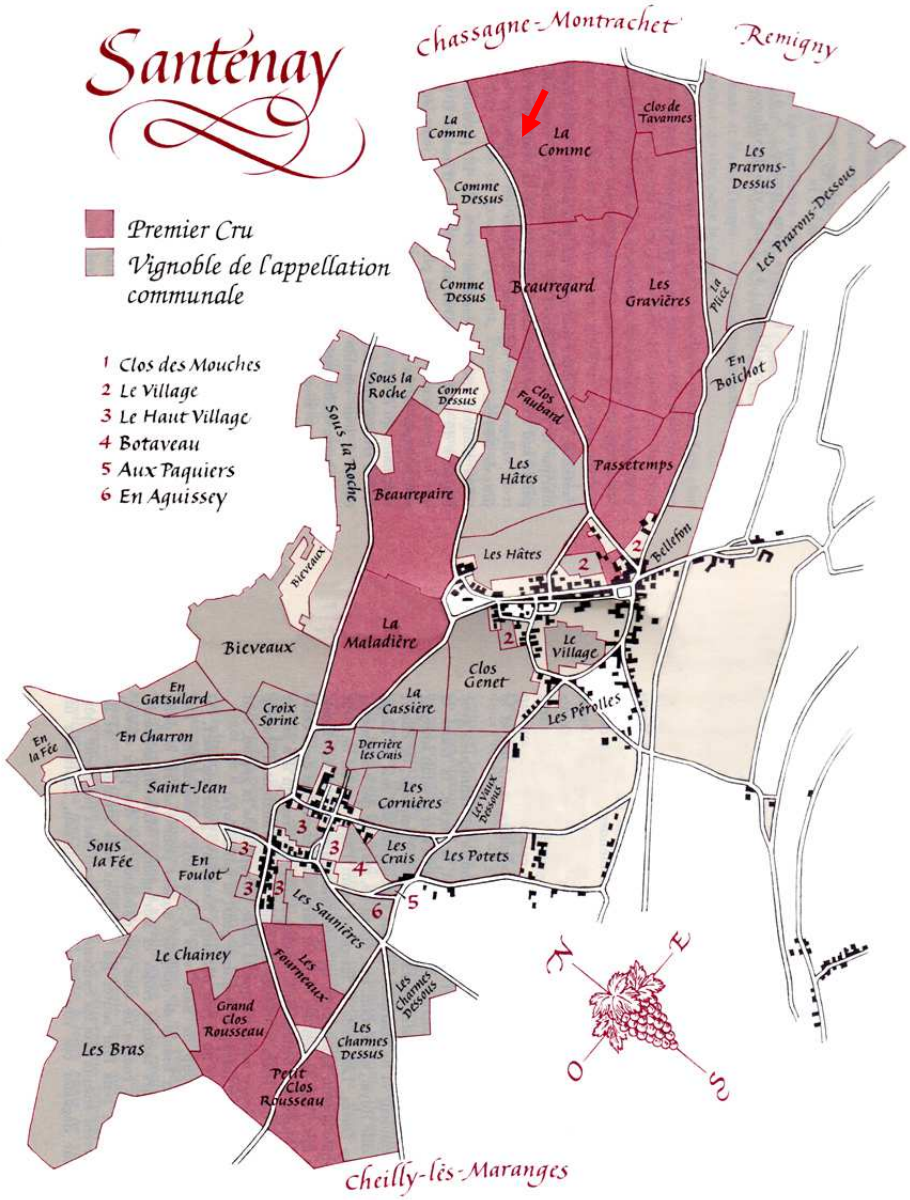
SANTENAY LA COMME BLANC

GREENWOOD
FINE WINE
Est. 1997
www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19



CEPAGE
100 % Chardonnay.

SOL
Argilo-calcaire, roche.

SUPERFICIE - AGE
91,78 ares - 34 ans (en 2021).

CLASSIFICATION
AOC Santenay 1er Cru Blanc.

SPECIFICITE
En coteau, sur des terres calcaires et caillouteuses.

ELEVAGE
35 % fût neuf pendant 12 mois.

DEGUSTATION
Très minéral, puissant et tendu. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes (citron, pamplemousse), avec beaucoup de fraîcheur.

ACCORD GASTRONOMIQUE
Truffes, crustacés, coquillages, poissons et fromages de chèvre.