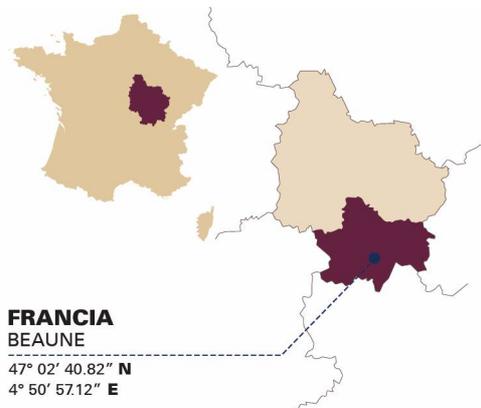




SANTENAY LES CHARMES DESSUS

BEAUNE / FRANCIA

La tenuta si trova a Beaune. I suoi edifici sono ricchi di storia, e risalgono al XVI secolo. L'acquisto della tenuta da parte di Nicolas Potel risale al 2005, dopo un periodo di riabilitazione lungo e accurato. Il lavoro è durato due anni e coinvolse molte persone. L'obiettivo è quello di soddisfare l'HQE (Alta Qualità Ambientale) in termini di costruzione, per essere coerente con la filosofia aziendale di lavorazione dei vini. «Operiamo riducendo al minimo l'impatto ambientale per permetterci di lavorare in un ambiente rispettoso della natura. Oggi i nostri vigneti si estendono da Santenay, Saint Romain, Volnay, Beaune, Nuits Saint Georges Vosne Romanée e hanno tutti tra i 50 ei 110 anni. Tutte le viti e i vini vengono lavorati secondo metodi biologici e vinificate senza adiuvante enologico, senza zuccheraggio e acidificazione. Il nostro obiettivo è di avere solo vigne "vecchie". La più giovane ha più di 35 anni, il Beaune 1er Cru Strikes ne ha 104. Le radici delle piante vanno molto in profondità nel terreno per sfruttare il meglio della terra. Questo permette un'alta resistenza nelle annate più calde.»



FRANCIA
BEAUNE

47° 02' 40.82" N
4° 50' 57.12" E



ANNO DI FONDAZIONE
2005



ESTENSIONE TERRITORIO
19 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
100.000



VITIGNI
CHARDONNAY - PINOT NOIR



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Côte de Beaune, Bourgogne



VITIGNO
Chardonnay 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo calcareo



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione in acciaio inox. Affinamento in botti di legno per 12 mesi, per essere poi imbottigliato.



COLORE
Giallo paglierino intenso



PROFUMO
Al naso è succoso, con note intense di frutta a polpa gialla ed una mineralità deliziosa.



SAPORE
Al palato è impressionante, la struttura affascinante. Un vino stimolante e dal finale lunghissimo.



ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento a piatti come cous cous di pesce, pasta o risotto con funghi. Si abbina alla perfezione anche con pollame in salsa e formaggi di capra. Temperatura di servizio: 12-14 °C

