



P. Misserey

SANTENAY 1^{ER} CRU LA COMME

TERROIR

Les vins de Santenay sont produits en Côte de Beaune, sur les communes de Santenay et Remigny. Les sols sont composés de marnes calcaires.

Le 1^{er} cru La Comme est situé juste à la limite de l'appellation, juste à côté du vignoble de Chassagne-Montrachet.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant plus de 12 mois, dont 30% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or aux reflets verts.

Des arômes de fleurs blanches et de fruits frais (pêche, poire), avec une pointe d'amande et de miel.

Très agréable en bouche, c'est un vin souple et bien équilibré, avec une belle finale persistante.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec un gratin de fruit de mers, un poisson grillé ou un plateau d'huîtres.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°

Ce vin a un potentiel de garde de 5 à 10 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16