



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## AOC Santenay Cuvée Sous la Roche 2017 Maison Roux Père & Fils

### Présentation du vin

#### Terroir

Santenay est situé à l'extrémité sud de la Côte de Beaune. Le statut d'AOC Santenay a été institué en 1937. Les calcaires grisâtres occupent les hauteurs jusqu'à de 500 mètres. Au bas de la pente, à partir de 300 mètres, on trouve des calcaires oolithiques, de l'oolite blanche, des marnes. L'emplacement du vignoble est idéal avec des expositions entre l'est et le sud.

#### Vendanges

Récolte triée à la main.

#### Assemblage

100% Chardonnay.

#### Vinification

Fermentation traditionnelle en fûts de chêne (20% de fûts neufs). Maturation pendant 18 - 21 mois en cave pour le vieillissement, stocké en fûts.

### Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Entrepositaire agréé - Cave Coopérative

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Un partenaire idéal pour les viandes blanches délicates comme la volaille ou le veau en sauce. Ou encore parfait également sur un couscous bien relevé. Et des plats asiatiques tels que des currys ou des sautés. Le saumon, en soi très aromatique, s'harmonise particulièrement bien. Ce Premier Cru accompagnera aisément les langoustes, les homards ou même le foie gras d'oie (foie gras) cuit.*

#### Température conseillée

12 à 14 °C

#### Conseil de garde

10 à 20 ans selon le millésime.



#### Nez

*Les arômes de fleurs blanches, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette et, dans certains cas, au pain grillé ou au beurre frais. Ce vin possède une minéralité profonde (silex). L'âge apporte des notes de miel ou de poire mûre. Arrondi et souvent opulent, son attaque est instantanée.*



#### Bouche

*En bouche, la chair est associée à la douceur et les deux sont tout aussi persistants.*