Santenay Blanc, Philippe Le Hardi



Nous sommes en bas du château de Santenay. Ce château Philippe le Hardi qui appartient au crédit agricole possède près de 100 ha réparti dans toute la Bourgogne mais paradoxalement pas un mètre carré à Santenay. Ce vin provient d'une petite parcelle d'à peine 1/2 ha en chardonnay d'un propriétaire local mais néanmoins élevé au château. A noter que le Santenay est surtout connu pour son rouge qui totalise 95% de la production.

Origine: Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune ce terroir présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres sur les hauts et des calcaires d'oolithe blanche en bas.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Cueillette manuelle, fermentation alcoolique et malolactique en cuves suivi d'un élevage de 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs.

Dégustation: Très floral au nez on ressent des effluves de vanille et d'acacia très fin et agréable. La bouche est souple et ronde avec une belle une belle longueur.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il est relève des poissons pochés, crustacés, des calamars grillés, des fromages à pâte cuite et du chèvre.

- St Jacques poêlées, en sauce (beurre blanc)
- Homard froid « belle-vue »
- ...