

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

SANTENAY 1^{er} CRU
BEAUREPAIRE



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2018

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud / Sud-Est

Age des vignes : 23 ans

Superficie : 0 ha 07 a 04 ca



Méthode Culturale : Lutte raisonnée.

Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de la plante et de l'environnement.

80% Taille de Guyot et 20 % en Cordon de Royat.

Maîtrise de la vigueur, ébourgeonnage, rognage, effeuillage et limitation des rendements pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : Vendanges manuelles.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Fermentation alcoolique en 12 jours. Pigeages doux, remontages et contrôle de T°C et de densité pendant la fermentation.

Élevage : 12 mois sur lies fines en fûts de chêne de France (dont 20 % de fûts neufs) et 4 à 6 mois d'affinage de masse en cuve.

Production annuelle : Mise en bouteilles au Domaine. Environ 400 bouteilles.



Dégustation : Robe violacé soutenu, assez jeune. Belle qualité de fruit au nez dans un registre très mûr enrichi d'une tonalité fumée. La bouche propose une trame tannique fine et un fruit bien en place. L'ensemble est jeune, ramassé, encore en phase d'épanouissement.

Garde : 10 à 15 ans.

Service : 16°C

Accords : Bavette à l'échalote, tournedos aux cèpes, onglement sauce au vin.

Distinctions : - 91/100 Gilbert & Gaillard 2020

Domaine PONSARD – CHEVALIER
2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

03-80-20-60-87 / 06-09-97-45-10 / coralie.bernard@orange.fr

www.ponsard-chevalier.fr