

DOMAINE PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

SANTENAY LES CHARMES



Couleur : Rouge

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2016

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Age des vignes : 71 ans

Superficie : 0 ha 80 a 19 ca



Méthode Culturelle : Lutte raisonnée.

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

20% Taille de Guyot et 80 % 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.

Elevage : 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 4000 bouteilles.



Dégustation : Robe rubis jeune.

Nez typé, évoquant la griotte, la framboise, le cassis, touche pierreuse. La bouche se montre juteuse avec un fruit épuré, des tanins souples. On loue sa chair généreuse et fine.

Garde : 10 à 15 ans.

Service : 15°C

Accords : Bavette à l'échalote, tournedos aux cèpes, quasi de bœuf braisé.



Distinctions : 91/100 – Gilbert & Gaillard 2018

Médaille Or Concours mondial des Femalise 2018

Médaille Or Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2018

Médaille Argent Concours International de Lyon 2018

Médaille Bronze Decanter 2018

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