

# DOMAINE PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

# SANTENAY LES CHARMES



**Couleur :** Rouge

**Vignoble :** Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir

**Millésime :** 2017

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Age des vignes :** 72 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 11 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 entre rubis et grenat. Nez fin, sur la griotte, la groseille, note de sous-bois. La bouche affiche du gras, une dimension fruitée croquante, une finale allongée et gourmande. La fraîcheur est au rendez-vous. Un charme juvénile déjà fort agréable.

**Garde :** 10 à 15 ans.

**Service :** 15°C

**Accords :** Magret de canard, entrecôte, tournedos rossini.



**Distinctions :** Médaille d'Argent Decanter DWWA 2019

Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2019

Médaille d'Argent Concours Mondial des Femalisse 2019

88/100 – Guide Gilbert & Gaillard 2020

15,5/20 – Guide Bettane + Desseauve 2020

Domaine PONSARD – CHEVALIER

2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

03-80-20-60-87 / 06-09-97-45-10 / [contact@ponsard-chevalier.fr](mailto:contact@ponsard-chevalier.fr)

[www.domaine-ponsard-chevalier.com](http://www.domaine-ponsard-chevalier.com)