

# DOMAINE PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

# SANTENAY LES CHARMES



**Couleur :** Rouge

**Vignoble :** Côte de Beaune

**Cépage :** Pinot noir

**Millésime :** 2018

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Age des vignes :** 73 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 :** Belle robe grenat plutôt soutenu. Nez de fruits rouges pleins de franchise. La bouche est fruitée, charnue, avec une pointe de rusticité très authentique. Le fruit reste présent en finale souligné d'une touche de fermeté bienvenue..

**Garde :** 10 à 15 ans.

**Service :** 15°C

**Accords :** bœuf bourguignon, canard braisé, filet de bœuf rôti.



**Distinctions :** Médaille d'Argent Decanter 2020

Médaille d'Argent Concours Mondial des Feminalise 2020  
90/100 – Guide Gilbert & Gaillard 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)