

DOMAINE
PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

SANTENAY
LES DAUMELLES



Couleur : Blanc

Vignoble : Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2017

Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Age des vignes : 33 ans

Superficie : 0 ha 22 a 67 ca



Méthode Culturelle : Lutte raisonnée.

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

100% Taille de Guyot.

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



Vinification : Vendanges manuelles.

Pressurage doux en vendanges entières puis 24h en débourage.

Fermentation alcoolique 12 à 15 jours en fûts de chêne de France.

Elevage : 12 mois sur lies fines en fûts de chêne de France (dont 30 % de fûts neufs) et 3 mois d'affinage de masse en cuve.

Production annuelle : Mise en bouteilles au Domaine. Environ 1500 bouteilles.



Dégustation : Robe or, lumineuse. Nez boisé grillé élégant, s'ouvrant sur des notes de fruits blancs, de miel de fleurs. Un 2017 ample, élégant, au boisé encore généreux. La finale conserve fraîcheur et fruit. De la concentration mais aussi beaucoup de fond.

Garde : 8 à 10 ans.

Service : 11°C

Accords : Plateau de fruits de mer, sole meunière, volaille en sauce.



Distinctions : Tastevinage 2017

Guide Hachette 2017

90/100 - Guide Gilbert & Gaillard

Médaille d'Or prix plaisir Bettane + Desseuve 2017

Médaille d'Argent Burgondia 2017

87/100 - Médaille de Bronze Decanter 2017

Domaine PONSARD – CHEVALIER

2, 'Les Tilles' – 21590 SANTENAY

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

www.domaine-ponsard-chevalier.com