

# DOMAINE PONSARD – CHEVALIER

| GRANDS VINS DE BOURGOGNE |

# SANTENAY LES DAUMELLES



**Couleur :** Blanc

**Vignoble :** Côte de Beaune

**Cépage :** Chardonnay

**Millésime :** 2018

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Age des vignes :** 34 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 25 % de fûts neufs) et 4 mois d'affinage de masse en cuve.

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



**Dégustation :** Robe or clair limpide. Nez aux accents grillés plaisants.

Même registre en bouche où l'attaque est franchement boisée et grillée avant que le fruit ne se manifeste. Un style traditionnel, élaboré, à ouvrir à table sur un crustacé par exemple.

**Garde :** 8 à 10 ans.

**Service :** 11°C

**Accords :** Poulet aux écrevisses, turbot poché, homard à l'américaine.



**Distinctions :** Tastevinage 2020

Médaille d'Or au Concours mondial des Femalaise 2020

89/100 - Guide Gilbert & Gaillard

Médaille de Bronze prix plaisir Bettane + Desseuve 2020

Médaille d'Or au Concours international de Lyon 2020

89/100 - Médaille de Bronze Decanter 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](http://www.ponsard-chevalier.fr)