



Château de Santenay "Vieilles Vignes", 2016, A.O.P Saint-Aubin, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bourgogne**

Appellation : **A.O.P Saint-Aubin**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

11°-12°

Robe

Robe d'une jolie couleur jaune dorée avec des reflets or, très brillante.

Nez

Un nez, des arômes de fruits jaunes à noyau, un peu d'agrumes. Puis on retrouve le côté beurré et fumé, l'ensemble se mêlant dans une harmonie rare.

Bouche

En bouche, le vin se montre vif et ample en attaque.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bourgogne

Le Saviez-vous ? Depuis 155 ans, amateurs et professionnels se ruent en Bourgogne pour assister à l'un des événements les plus importants du monde du vin: les Hospices de Beaune. Cette grande vente aux enchères annuelle propose des crus de l'AOC Côtes de Beaune produits dans un vignoble rattaché à un hôpital dont la construction date de 1443 !