

# HENRI PION

## Santenay 1<sup>er</sup> Cru

Les Gravières

Millésime : 2015

1200 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Santenay 1<sup>er</sup> Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**L'appellation SANTENAY** est située dans le prolongement de Chassagne-Montrachet, au Sud de la Côte de Beaune. Elle est connue pour offrir un rapport qualité-prix des plus avantageux, des vins rouges bien entendu, mais également des blancs (notamment ceux provenant de la partie Nord de l'AOC). Aire de l'AOC : 328 ha (20% plantés en chardonnay) dont 37% classés en 1er cru.



**AIRE DE PRODUCTION:** Agée de 55 ans en moyenne, la vigne « Les Gravières » - voisine de Chassagne-Montrachet - est réputée comme le meilleur climat pour les 1ers Crus de l'appellation.

**TECHNIQUES:** Viticulture durable avec labour des sols et sans pesticide ni herbicide. Les raisins sont minutieusement triés à la vigne avant pressurage et fermentation en fûts de chêne français (levures indigènes) puis élevés pendant 12 mois environ.

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe or jaune, brillante à reflets verts. Arômes intenses sur la pêche de vigne avec de très fines notes grillées. Souple et délicat en bouche, la maturité a été parfaitement maîtrisée pour le millésime. Une finale ample et appétante. Un très beau 1<sup>er</sup> Cru de Santenay !

**POTENTIEL DE GARDE:** Peut se boire dans sa jeunesse, il s'épanouit pleinement avec 3 ans de garde.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 12° à 14°C