



MAISON  
**Albert Brenot**

DEPUIS 1849



*Situé tout au sud de la Côte de Beaune, ce vignoble contigu à Santenay s'étend sur les villages suivants : Cheilly-les-Maranges, Dezize-les-Maranges et Sampigny-les-Maranges. L'appellation possède quelques premiers Crus dont ce « Clos-Roussot » qui jouxte le « Clos Rousseau » situé sur la commune de Santenay. Vigne exposée Est/Sud-Est.*



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.  
Contrôle des températures.  
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte 14 jours avant pressurage.



Elevage en fûts à 100% durant 13 mois.



Sols argilo-calcaires liasiques. Les sols en pente sont drainés sur des versants chauds et bien protégés.

## DÉGUSTATION

Jolie robe brillante vermillon aux reflets bruns. Le nez est animal et parfumé de kirsch, il révèle une belle maturité du fruit s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs (framboise et cerise noire). Rond, séducteur, vif, mais sans agressivité, le vin est équilibré. C'est un joli 1er cru de la Côte d'Or souvent trop méconnu au bon rapport qualité-prix.



À boire ou à garder entre 7 et 8 ans.  
Température de service idéale : 15°C.



Ce vin accompagne agréablement les charcuteries mais aussi jeune, une andouillette par exemple. Viandes blanches; volailles mais aussi toutes les viandes rôties et les grillades. Enfin les fromages affinés seront aussi bien mis en valeurs.