



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Ce grand village réputé est situé tout au sud de la Côte-de-Beaune et produit des vins réputés rouges principalement mais aussi quelques excellents vins blancs. Les vins de Santenay sont caractérisés par un potentiel de garde très intéressant et géologiquement le terroir de certaines parcelles du village est très proche de la Côte de Nuits, ce qui peut paraître paradoxal.



Pinot noir



Vendanges manuelles triées.
Contrôle des températures.
Egrappage. Fermentation en cuve ouverte pendant 18 jours avant pressurage.



Elevage en fûts à 100%.



Structure calcaire renforcée de marnes argileuses et caillouteuses.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets sombres. Le nez fin est élégant et expressif (fruits noirs mûrs et nuances sauvages) il transmet aussi le délicat vanillé de son élevage en fûts de chêne. La bouche est à la fois ciselée, tout en finesse, et riche avec une finale élégante qui finit sur des petits tannins fins et fondus. On apprécie l'équilibre de cet ensemble, le joli fruit et la belle origine du terroir.



À garder entre 3 et 5 ans.
Température de service : 16°C.



Ce vin est conseillé pour toutes les cuisines traditionnelles (viandes rouges rôties ou mijotées).
Très bon vin de chasse (gibiers) après quelques années.
Les fromages, bien entendu, ne seront pas oubliés.