DOMAINE FRANCE DESSAUGE
7, PLACE DE L'EGLISE
71150 CHEILLY-LES-MARANGES
TEL. 06 32 86 05 04 - E-mail: dessauge@free.fr

Santenay
Comme Dessus



Origine : Le mot COMME a pour origine « Combe », c'est dire si cette parcelle de Santenay de 35 ares est bien exposée et bénéficie d'un microclimat très favorable. Sols caillouteux, renforcés de marnes calcaires.

Terroir : calcaire dur sur marne

Cépage : Chardonnay

Vinification : Le vin est élevé en fût sur lie avec 30 % de fût neuf pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation : Robe jaune doré superbe aux reflets verts, typique des grands chardonnays. Nez fin et délicieux, avec un bouquet épanoui sur des notes d'abricot, de beurre, de grillé et de croissant chaud. La bouche est étincelante de fraîcheur, avec une attaque franche, un très bon équilibre et une belle acidité qui soutient le tout.

Accords : apéritif, viandes blanches, poissons en sauce, noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux.

Température de service : entre 13 °C et 15 °C

Durée indicative de conservation : 5 ans et plus

Domaine France Dessauge – 7, place de l'Église – 71150 Cheilly-les-Maranges
Tél : 06 32 86 05 04 – Mail : dessauge@free.fr
www.dessauge-bourgogne.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE