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 d'un hectare est bien exposée et bénéficie d'un microclimat très favorable. Sols caillouteux, renforcés de marnes calcaires.

Terroir : calcaire dur sur marne

Cépage : Pinot Noir

Vinification : La vendange est totalement égrappée et triée. La cuvaison dure une dizaine de jours durant lesquels on veillera à ne jamais trop extraire les tanins très généreux de ce terroir. La vinification sera souple, préférant les remontages aux pigeages trop poussés. Le vin est élevé en fût pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation : Couleur rouge rubis. Jeune, le nez présente des arômes de fruits rouges (fraises et framboises) ainsi que des notes d'amande et de vanille provenant du vieillissement en fût. Les vins de l'appellation Santenay sont toujours fermes dans leur jeunesse et aptes à un bon vieillissement. En vieillissant, les parfums évoluent vers des notes de châtaignes et de prunes, et les tanins s'adoucissent.

Accords : il accompagne les viandes rouges rôties ou marinées ; excellent sur les gibiers. S'accorde également avec des fromages classiques.

Température de service : 17 à 18 °C

Durée indicative de conservation : jusqu'à 10 ans

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