

CHÂTEAU PHILIPPE-LE-HARDI CLOS DE LA CHAISE DIEU 2016

Code SAQ : 869784
Prix SAQ : 24.15\$
Producteur : Château du Santenay
Alcool : 13%

DESCRIPTIF

Catégorie : Vin rouge spécialité par lot
Région : Bourgogne **Appellation :** Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
Sol : terroir à forte dominante calcaire : argiles légères, sables sur un sous-sol calcaire faillé
Superficie totale : 98 ha
Cépage : 100% Chardonnay **Sucres résiduels :** 2.1 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Cette appellation régionale est produite sur la commune de « Saint-Aubin » renommée pour la qualité de ses vins blancs. La parcelle est située en coteau, exposée sud-sud-ouest, à proximité immédiate de notre Saint-Aubin « En Vesvau ». Sur ce terroir à forte dominante calcaire : argiles légères, sables sur un sous-sol calcaire faillé, le Chardonnay bénéficie de conditions drainantes idéales, propices à la production d'élégants vins blancs.

La philosophie du Château de Santenay repose sur une vinification parcellaire et chaque terroir est vinifié individuellement pour transmettre l'exception de chaque « climat » dans ses vins.

DÉGUSTATION

Vin arborant une couleur jaune vert de bonne intensité. Nez complexe qui exhale des effluves de beurre, d'amande, d'aubépine et de poire. À cela s'ajoutent des effluves de fleurs. Prenez plaisir à savourer ce blanc sec possédant une bonne acidité. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des flaveurs de fruits blancs, de beurre et de pomme. Il dévoile une bouche ample qui s'estompe dans une finale persistante.

ACCORDS VINS ET METS

Bûchettes de saumon fumé parfumées au scotch, Bouchées au fromage à la crème, aux herbes fraîches et au saumon fumé, Burger de saumon frais, Arancinis aux champignons.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime. Servir de : 10°C À : 12°C

