



# MESTRE PERE ET FILS

## Santenay Premier Cru Beaurepaire Blanc, 2018



### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Exposition Sud / Sud-Est

### TERROIR

Ce terroir implanté sur les hauteurs du village sied parfaitement au chardonnay. Ce Santenay Premier Cru blanc est d'ailleurs notre tout premier Premier Cru blanc sur Santenay. De 2,4 hectares plantés en Pinot Noir il y a plus de 30 ans, nous sommes aujourd'hui sur 2,4 hectares en blanc. Un essai gagnant qui nous a conforté dans l'idée de meilleurs expressions du chardonnay sur ce terroir.

Sols argilo calcaire siliceux

### A LA VIGNE

L'exploitation de nos vignes est orientée depuis 1976 vers une culture raisonnée.

La vendange est faite manuellement avec un triage directement à la vigne. Le raisin est ensuite transporté en caisses, pour préserver une récolte la plus qualitative possible, avant le travail en cuverie par des méthodes modernes.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 2.40 ha - **Age moyen des vignes :** 25 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

- Pressurage immédiat des raisins foulés
- Fermentation alcoolique naturelle en fût de chêne
- Fermentation malo-lactique complète également en fût de chêne
- Soutirage et vieillissement en fûts de 10 mois
- Mise en bouteille après un léger filtrage

#### ELEVAGE

La vinification reste traditionnelle, avec un affinage avec ¼ de fût de chêne neuf de 10 mois. Pour finir par la mise en bouteille, après une légère filtration.

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Vin d'une haute expression, qui mêle au nez des arômes complexes et élégants de poire, de fleurs blanches.

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

#### SERVICE

13 à 15°C

#### ACCORDS METS-VINS

Le palais dense et charnu, accompagnera à merveille fruits de mer, filets de poisson ou autres mises en bouche sur sa jeunesse, comme sur les années.

MESTRE PERE ET FILS  
12 Place du jet d'eau, 21590 SANTENAY  
Tel. 0380206011 - [contact@mestres-pere-et-fils.fr](mailto:contact@mestres-pere-et-fils.fr)  
[mestres-pere-et-fils.fr/fr/](http://mestres-pere-et-fils.fr/fr/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# MESTRE PERE ET FILS

## Santenay Premier Cru Beaurepaire Blanc, 2018



### NOTRE ENTREPRISE

Depuis 1887 ...

Vignerons depuis cinq générations, c'est en famille que nous exploitons un vignoble de 17 hectares sur 5 villages de la Côte de Beaune, 9 crus blancs et 12 crus rouges.

Notre domaine, implanté au cœur de Santenay, s'étend sur les coteaux des Maranges, ainsi que ceux de Chassagne-Montrachet, Aloxe-Corton et Ladoix. Cette superficie nous offre une production annuelle de 90 000 bouteilles suivant les millésimes.

Dans une recherche constante de la meilleure qualité, nous rassemblons les expériences, les connaissances et les techniques de chacun. Ainsi, nous veillons à vous proposer chaque année, des vins qui vous donneront satisfaction.

Ouvert tous les jours d'avril à novembre, pour vous conseiller et vous offrir une dégustation commentée ; du lundi au samedi de décembre à mars.

**Surface totale du domaine** : 17ha

**SIRET** : 31964776400012 - **Principaux marchés** : France, Suède, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

MESTRE PERE ET FILS  
12 Place du jet d'eau, 21590 SANTENAY  
Tel. 0380206011 - [contact@mestre-pere-et-fils.fr](mailto:contact@mestre-pere-et-fils.fr)  
[mestre-pere-et-fils.fr/fr/](http://mestre-pere-et-fils.fr/fr/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.