

BONGOÛT

Fiche Technique

Santenay 1er cru Beauregard, Les Régionales, Edouard Delaunay

- **TERROIR**

Le climat des "Beauregard", situé au nord du village de Santenay, en milieu de coteaux (260 à 300 mètres d'altitude), est un lieu-dit connu pour produire des vins profonds et complexes. Son sol argilo-calcaire sur sous-sol calcaire est peu fertile mais assure un drainage optimal qui participe à la concentration des raisins. La vigne dont est issue cette cuvée, âgée de 60 ans et issue de sélection massale, est taillée en Cordon de Royat. Elle bénéficie de l'une des meilleures expositions de l'appellation (est-sur-est).

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Cette cuvée contient 10% de vendange entière, des grappes sélectionnées pour leur parfaite maturité et qui apportent de la structure à l'assemblage. La vinification se fait grâce aux levures indigènes. Elle est rythmée de 4 pigeages. L'élevage en fûts de chêne de la totalité de la cuvée dure 9 mois, avec 20% de fûts neufs.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Très belle couleur profonde. Nez éclatant de cerise noire et de clafouti, de groseille et de framboise, suivi de notes plus épicées et balsamiques (sève de pin, menthe poivrée, violette). Très belle attaque en bouche élégante, longue, toute en fraîcheur. Arômes de sabayon de fruits rouges, de réglisse, et de cigare. Belle acidité rafraîchissante et tanins présents bien intégrés. Très beau vin d'une superbe maturité..

