

Millésime : 2017

**SANTENAY**  
**« Comme Dessus »**  
*(Blanc)*

***ORIGINE :***

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

**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.

**Terroir :**  
Calcaire dur sur marne

***NOTES DE DEGUSTATION :***

Robe jaune dorée superbe aux reflets verts typique des grands chardonnay. 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.

**Température de service :**  
Entre 13°C et 15°C

***METS D'ACCOMPAGNEMENT :***

Apéritif, viandes blanches, poissons en sauce, noix de st jacques sur lit de poireaux.

**Durée indicative de conservation :**  
5 ans et plus