DOMAINE ROYET



LE VIN :

Appellation : Santenay
Lieu-dit : Les bras
Couleur : Blanc
Cépage : chardonnay

LA PARCELLE :

Commune : Santenay
Exposition : est
Année de plantation : 1980
Nature du sol : argilo calcaire dominante argile

EN CAVE :

Pressurage et débourbage de 24H à 10 degrés, levurage et fermentation alcoolique intégrale en fût de chêne dont 50% neuf. Batonnage toutes les semaines.
Elevage en fut pendant 12 mois sur lie fine.
Production : 600 bouteilles

A LA DEGUSTATION

Robe brillante, jaune intense, très expressif au nez avec une touche de boisé finement intégrée. La bouche est volumineuse, crémeuse et légèrement vanillé. Bel équilibre d'acidité avec une jolie tension en finale.
Accord met et vin : Viande blanche, viande en sauce, fromage, poisson, fruits de mer
Température de service 12°C degrés
Potentiel de garde : 10 ans

Catherine, Roland et Antoine Royet
12 Rue de Santenay, 21340 CHANGE - Tél. 07 55 92 82 88 - royet.domaine@gmail.com