



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SANTENAY 1er CRU AOP « La Maladière » Domaine Berthelemot

Appellation : Santenay 1er Cru

Cépage : Pinot Noir

Région : Bourgogne

Vinification : Ce lieu-dit « La Maladière » fait référence à la présence de vestiges de « maladreries » où l'on guérissait les malades au Moyen-Age. Les raisins soigneusement triés si nécessaire sont pour tout ou partie éraflés, selon le niveau de maturité et l'état sanitaire. La vendange est placée en cuves cylindriques ouvertes à double paroi avec une grande surface d'échange. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les jus sont ensuite mis en fûts pour une période d'élevage d'environ 12 mois, sur lies fines, en cave thermorégulée, avec une proportion d'environ 20% de fûts neufs. La fermentation malolactique intervient au cours de l'hiver ou au printemps. Pendant toute cette période d'élevage, le vin va poursuivre sa clarification naturelle et gagner en complexité et rondeur par diffusion lente d'oxygène à travers les pores du bois et extraction de composés aromatiques du bois de chêne.

Dégustation : Le vin présente une robe soutenue, des arômes friands de fruits rouges et des notes d'épices douces au nez. Un corps souple et délicat supporté par des tanins enrobés, une finale persistante.

Accords : A servir entre 15-16°C. Vous pouvez accorder ce vin avec un carré de veau poêlé viroflay, un médaillon de veau sautés chasseur, un gratin de veau aux champignons ou encore un osso bucco de veau.

Producteur : Domaine familial basé à Meursault, le domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Leur ambition est de révéler la noblesse de leurs terroirs tout en respectant le plante et l'environnement.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com