

maison A&S

SANTENAY

"LES SAUNIERES" 2024

La parcelle de Santenay les Saunières est située sur la commune de Santenay, plantée en 1973 à une altitude de 280 mètres. Le vignoble repose sur un sol argilo-calcaire, alternant marnes et calcaires durs, typiques de l'appellation. Les argiles apportent structure et profondeur au vin, tandis que le calcaire confère finesse, fraîcheur et une belle expression minérale. L'exposition majoritairement sud à sud-est favorise un ensoleillement progressif, permettant une maturation régulière des raisins tout en préservant l'équilibre. Le rendement 20 hl/ha, en cohérence avec les conditions du millésime 2024.

Les vendanges manuelles ont eu lieu dans la seconde quinzaine de septembre 2024, suivies d'un tri minutieux des raisins. Les grappes ont été entièrement éraflées avant l'encuvage en cuves bois. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur une durée d'environ 16 à 18 jours, avec une extraction douce, alternant pigeages et remontages, conduite selon dégustation afin de préserver l'élégance du fruit et la finesse des tanins.

Après pressurage, le vin a été élevé pendant 12 mois en fûts de chêne, puis affiné en cuve pendant 5 mois pour stabilisation avant la mise en bouteille. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, uniquement après la fermentation malolactique et juste avant la mise.

Le Santenay Village 2024 présente une robe rubis profond. Le nez est expressif, marqué par des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), accompagnés de notes florales et de subtiles touches épicées. En bouche, le vin est équilibré et structuré, avec des tanins fins, une belle fraîcheur et une finale élégante, typique des Santenay dans un millésime frais et tendu comme 2024.

Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rôties, des volailles, des plats mijotés ou des fromages à pâte pressée. Potentiel de garde estimé entre 6 et 10 ans.

