****

**Vinification & Elevage**

*Suite à un tri très sévère à la vigne, les raisins de chardonnay sont transportés à la cuverie, puis pressés entiers grâce à un pressoir pneumatique.*

*Après une décantation naturelle à froid de 24 heures en cuve thermorégulée, le jus de raisin fermente à basse température en fût neuf ou d'un an dans la cave sous température contrôlée de 16 degré.*

*Nos vins évoluent paisiblement dans un somptueux domaine situé au centre du village de Santenay. Les caves voutées et les conditions qui y règnent, bonifie notre produit. La mise en bouteille est effectuée avec délicatesse après 12 à 14 mois d'élevage dont 8 à 10 mois en fûts de chêne à 30% neuf.*

**Fiche dégustation**

** *Magnifique robe or de forte intensité, bien marquée, à reflets verts.*

 **  *Au nez des arômes de fleurs blanches, de noisette et de puissantes notes minérales (silex), suivi d'un bouquet toasté dû au fût et au caractère de ce vin spontanément beurre frais.*

**  *un palais ample et long, à la fois vif et concentré, dynamique et suave, très équilibré en somme et bâti pour durer.*

**ACCORD METS ET VINS**

*coquilles Saint-Jacques, volaille de Bresse à la crème, fromages (chèvre, comté).*

**Conseil du sommelier**

*À boire dès maintenant après un carafage d’une heure. À garder jusqu’en 2025. Il arrivera à son apogée en 2022. Servir de 10 à 12 °C.*

**CAPUANO - FERRERI – 14 RUE CHAUCHIEN – 21590 SANTENAY - FRANCE -**