****

**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, agrémentée de reflets brillants éclatants.*

 **  *Nez très ample et bien dégagé, fin et complexe, où s’entremêlent des notes aromatiques de pain cuit, de pêche blanche, et des effluves (très légers) de miel.*

**  *Bouche très vigoureuse, encore un peu sévère, alerte et ferme, et dotée d’un joli potentiel aromatique, qui a besoin d’un peu de temps pour s’assagir, s’assouplir et développer toute sa finesse.*

**ACCORD METS ET VINS**

*sur les crustacés et le turbot, en sauce, ainsi que sur une poularde à la crème aux shitakes.*

**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 -**