****

**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**

** *Jolie robe à la teinte or de bonne intensité, vive et limpide*

 ** *Nez ample d’une grande finesse, où l’on découvre des arômes fruités (rappelant la confiture de prune et d’abricot et les amandes)*

** *Bouche harmonieuse, délicate et fruitée, dotée d’une belle vigueur et d’une vivacité bien équilibrées, et prolongée d’un très agréable rappel aromatique.*

**ACCORD METS ET VINS**

*avec une sole meunière, les tempuras, la bouillabaisse et le yosenabe.*

**Conseil du sommelier**

*À boire dès maintenant après un carafage d’une heure. À garder jusqu’en 2023. Il arrivera à son apogée en 2020. Servir de 10 à 12 °C.*

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