



Santenay Comme Dessus 2019

Roger Belland




 AOC Santenay, Bourgogne, França


 100% Chardonnay


 13,2°GL | Açúcar Res: 1,1 g/l | Acidez: 4,81 g/l

 6 meses em barricas de carvalho

 Limão mediano, brilhante. Delicioso aroma de frutas cítricas, maçã, lácteos e baunilha. Médio corpo, com textura cremosa, toque salino bem integrado com a fruta, final mineral, longo.

 8 anos

 Truta recheada com amêndoas; tartar de robalo com pinoli e molho cítrico; ravióli de lagosta com creme trufado.

 Servir a 12°C

Outras informações

Produtor: Roger e sua filha Julie representam a 5ª e 6ª gerações da família Belland. O Domaine possui 23 hectares espalhados nas comunas de Santenay, Puligny, Chassagne, Meursault, Pommard e Volnay, e o grande destaque é a porção no Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Adeptos à sustentabilidade, os Belland utilizam práticas orgânicas no vinhedo, e a vinificação é feita sem aditivos. Seus vinhos exibem estilo sedutor, com deslumbrante expressão de fruta, textura de seda e o inerente "goût de terroir".

Clima: Clima continental, verões calorosos e invernos frios, e significativa variação de temperatura diurna/noturna. Precipitação média anual de 650mm.

Solo: Solos argilo calcários, ricos em pedregulhos, e subsolo de pedra calcária do Jurássico, com boa drenagem e baixa fertilidade.

Viticultura: Parcela de 0,96Ha, no lieu dit Comme-Dessus, plantada em 1996, com aspecto sudeste. Viticultura sustentável, condução em espaldeira.

Vinificação: Vindima manual, desengace e prensagem pneumática. Decantação a frio por 36 horas. Fermentação com leveduras espontâneas, em barricas de carvalho francês com temperatura controlada. Malolática, amadurecimento em barricas por 6 meses, com bâtonnages periódicos. Clarificação e engarrafamento.