Santenay Blanc, Philippe Le Hardi



We staan onderaan het Château de Santenay. Dit Château Philippe le Hardi, dat eigendom is van Crédit Agricole, bezit bijna 100 hectare verspreid over de Bourgogne, maar paradoxaal genoeg geen enkele vierkante meter in Santenay. Deze wijn komt van een klein perceel van amper 1/2 hectare Chardonnay dat door een lokale eigenaar is verbouwd, maar nog wel op het château rijpt. Santenay staat vooral bekend om zijn rode wijn, die 95% van de productie vertegenwoordigt.

Oorsprong: Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune ce terroir présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres sur les hauts et des calcaires d'oolithe blanche en bas.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: Cueillette manuelle, fermentation alcoolique et malolactique en cuves suivi d'un élevage de 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs.

Degustatie: Zeer bloemig in de neus, met hints van vanille en acacia, zeer fijn en aangenaam. Soepel en rond in de mond, met een goede lengte.

Bewaarpotentieel: 3-5 ans

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Past goed bij gepocheerde vis, schelpdieren, gegrilde inktvis, harde kazen en geitenkaas.

- Gebakken St-Jacobsnoten, met (witte boter) saus
- Koude kreeft "Bellevue"
- ...