

# SANTENAY CLOS GENET

DOMAINE LABORBE JUILLOT

*Les Vignerons de Buxy vous propose une sélection de cuvées de production limitée. Ces vins sélectionnés au vignoble, vinifiés et élevés séparément, proviennent de nos clos, domaines et châteaux. Suivis millésime après millésime, ils contribuent à la diversité et la richesse de notre offre.*

## Le Vignoble

L'appellation se situe sur les communes de Santenay en Côte d'Or et Remigny en Saône et Loire.

Notre parcelle est au cœur du village de Santenay, en milieu de coteau, et surtout clos de murs. Orientée Sud à Sud-Est, elle profite au mieux des rayons du soleil les plus chauds.

Les terrains sont argilo-calcaires, la terre est assez aérée mais très caillouteuse.

Ce clos est exclusivement planté de Pinot Noir.

## Elevage

Elevage long en fûts et foudres de chêne uniquement.

## Caractère du vin

De couleur rouge cerise, au nez, se développent des arômes subtils de fruits rouges aux nuances réglissées et des notes florales (violette, rose). Ample et fruité, ce vin est charpenté et persistant en bouche. Ses tanins discrets peuvent évoluer vers des notes de châtaignes et pruneaux en vieillissant.

## Accords mets et vins

C'est avec les plats mitonnés comme le veau ou bœuf braisé, que ses tannins s'accorderont le mieux, de même, pour les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique. Enfin les fromages, choisissez les tendres et crémeux comme le cîteaux, reblochon, bleu de Bresse,...

## Conseils

A boire dans les six, sept ans qui suivent la récolte.  
Température de service entre 16 et 18°C.

## Contenance

Disponible en bouteille.



VIGNERONS de BUXY