



**CHÂTEAU DE SANTENAY**  
PHILIPPE LE HARDI – DUC DE BOURGOGNE

## CHÂTEAU DE SANTENAY, SAINT-AUBIN EN VESVAU 2012

Le Château de Santenay compte parmi les domaines les plus emblématiques de la Bourgogne. Sur l'un des coteaux du village de Santenay, se dresse ainsi une majestueuse demeure seigneuriale des IX<sup>e</sup>, XII<sup>e</sup>, XIV<sup>e</sup> siècles, qui appartenait autrefois à Philippe-le-Hardi (1342-1404), Duc de Bourgogne et fils du Roi de France Jean Le Bon. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur **98 ha** et s'affirme comme l'un des plus importants de la grande Bourgogne. Le Vignoble rassemble plusieurs appellations qui lui permettent d'offrir une large palette de vins de qualité : Mercurey, Santenay, Beaune 1er Cru, Pommard, Aloxe-Corton, Clos de Vougeot, Saint-Aubin.

### SAINT-AUBIN EN VESVAU 2012



Saint-Aubin, ce petit village discret et authentique enchâssé entre ses prestigieux cousins, Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, produit des vins blancs remarquables. **La cuvée Saint-Aubin « En Vesvau »** se situe dans la continuité géologique du prestigieux Montrachet.

Ce vin, **100% Chardonnay**, a bénéficié d'une vinification traditionnelle. Après un pressurage pneumatique modéré le débouillage des moûts pendant 12 heures, la fermentation se déroule intégralement en une pièce traditionnelle bourguignonne, tout comme l'élevage sur lies.

**Le Saint-Aubin en Vesvau 2012** du Château de Santenay arbore une belle robe brillante or blanc. Il se distingue par une bouche ample, dense et minérale. La finale est longue, fine dans un joli bouquet aromatique de fleurs blanches, amandes grillées et fruits mûrs.

*Le Saint-Aubin en Vesvau 2012 du Château de Santenay est vendu chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 17,10€*

## EXIGENCE ET QUALITE DE LA VIGNE AUX CHAIS



Depuis de nombreuses années, le domaine a mis en place une politique de viticulture raisonnée limitant les traitements et respectant la biodiversité. Parallèlement, un effort particulier est consenti pour l'entretien du vignoble. Des travaux importants sont entrepris pour renouveler les parcelles les plus anciennes. Tout est mis en place pour obtenir les meilleures maturités. La cuverie est dotée des derniers équipements techniques, cuves thermorégulées, pressoirs pneumatiques, etc... Dans les chais, l'élevage des vins s'effectue en foudre ou fûts de chêne pour 60%.

## L'OENOTOURISME

Le Château de Santenay inaugure un nouveau caveau pour accueillir le public :

- Du lundi au vendredi de 10h00 à 12h30 puis de 13h30 à 18h00
- Week-ends et jours fériés : 10h00 à 18h00
- Renseignements au 03 80 20 61 87

### Château de Santenay

Directeur Général : Thierry Budin

Directeur d'Exploitation : Gérard Fagnoni

[www.chateau-de-santenay.com](http://www.chateau-de-santenay.com)

### Contacts Presse:

#### **MCG Communication**

Marie d'Ormesson

01 41 10 49 49

[mcg@mcg-communication.fr](mailto:mcg@mcg-communication.fr)

#### **CA Grands Crus**

Béatrice Marraud des Grottes, Marketing & Communication

05 56 59 65 97

[beatrice.marraud@cagrandscrus.fr](mailto:beatrice.marraud@cagrandscrus.fr)