

# Domaine Chapelle Santenay 1er cru "Les Gravières" blanc sec 2018



Prix du produit :

**42,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2018

Appellation: Santenay 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Gravières

Cépage dominant: chardonnay

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Chapelle Santenay blanc 1er cru "Les Gravières" 2018**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Belle robe dorée, or pale, d'une belle brillance. Nez complexe de fruits secs, avec des notes briochées, et des fleurs blanches. La bouche est dense et complexe, avec une belle minéralité. A déguster dans les 3 à 5 ans.

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Age moyen des vignes :** 9 ans

---

**Densité pieds / ha** : 10 000

**Exposition**: Sud-est, en coteaux avec une pente à 10%.

**Nature du sol** : Argilo-calcaire, avec présence de marnes blanches.

**Conduite de la vigne** : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

**Rendements (hl/ha)** : 57 hl/ha

**Mode de vendange** : Manuel

**Vinification et élevage** : Vendange entière, pressurage sans SO<sub>2</sub>, débourbage léger, mise en pièce bourguignonne Elevage en fûts (20 % neuf) de 12 mois, avec bâtonnage léger.

**Date de mise en bouteille** : Septembre 2019

**Nombre de bouteilles produites** : 3345 bouteilles

**Description brève du produit :**

Un Santenay Premier Cru de garde, sorti des chais du domaine en avril 2023. Idéal pour les amateurs de chardonnays "affinés" par le temps et désormais parfait pour une dégustation immédiate, ou dans les 2 prochaines années.