

# SANTENAY 2021

## Domaine Regnard



**Situation :** Basé à Sampigny-les-Maranges, le domaine Regnard représenté par Florian, 4ème génération de viticulteur de la famille, exploite 17 hectares répartis sur la Côte de Beaune, des Maranges jusqu'à Chassagne-Montrachet.

Les vignes du domaine se plaisent sur des sols brun, composées de marnes calcaires et nourrissent la richesse, la complexité et la diversité des vins. Florian a pour ambition de

présenter des vins de qualité qui laissent exprimer la typicité de chaque terroir.

**Encépagement :** Pinot Noir 100 %.

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Température de Service :** 16°C.

**Potentiel de Garde :** 2024-2028

**Observations :** Un santenay d'une grande sensualité et d'une gourmandise irrésistible : on évolue entre les fruits rouges confiturés, fraise et framboise en tête. La bouche est délicieusement juteuse, ronde et caressante, sur des tannins mûrs et croquants. La générosité et la franchise du fruit nous régale, la sensation de fraîcheur aussi, jusqu'à cette nuance de réglisse légèrement salée sur la finale.

**Quelques Accords :** Un sauté de veau aux champignons. Une langue de boeuf. Un filet mignon en cocotte...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)