# RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

# *Santenay*

## CLOS BELLEFOND




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

### *History*

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

### *Terroir*

The terroirs reach altitudes of up to 500 meters and are composed of clay-limestone soils. The vines are on average 30 years old.

### *Grapes varieties*

100% Pinot noir.

### *Vinification*

We proceed with cold pre-fermentation maceration at 10°C for 4 to 5 days. This is followed by fermentation, during which we punch down the cap daily to extract the tannins. Vatting lasts 20 days. Aging lasts 10 months in French oak barrels. Contains sulfites.

### *Tasting notes*

With its purple-mauve, black cherry color, this Santenay reveals a complex bouquet of red fruit and peony. Its powerful, full-bodied attack reveals a very fine, suave texture that intensifies with age.

### *Food and wine paring*

It goes perfectly with poultry and red meats.

### *Tasting temperature*

Serve between 14° and 16°.

### *Storage*

This Santenay has an ageing potential of over ten years.

www.remylefevre.com

# RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

# Santenay

## CLOS BELLEFOND




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

### Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

### Terroir

Les terroirs peuvent atteindre jusqu'à 500 mètres d'altitude et sont composés de sols argilo-calcaires. Les vignes ont en moyenne 30 ans.

### Cépages

100% Pinot noir.

### Vinification

Nous procédons à une macération préfermentaire à froid à 10°C pendant 4 à 5 jours. Vient ensuite la fermentation durant laquelle nous procédons à des pigeages journaliers pour extraire la matière, les tanins. La cuvaison dure 20 jours. L'elevage dure 10 mois en fûts de chênes français. Contient des sulfites.

### Notes de dégustation

Avec sa robe pourpre mauve, cerise noire, ce Santenay dévoile un bouquet complexe de fruits rouges et de pivoines. Son attaque, puissante et charpentée, révèle une texture très fine et suave qui s'intensifie avec le temps.

### Accord mets et vins

Il s'associe parfaitement avec la volaille et les viandes rouges.

### Température de dégustation

Servir entre 14° et 16°.

### Garde

Ce Santenay a un potentiel de garde de plus d'une dizaine d'années.

www.remylefevre.com