



**LA MALAURIE**  
**FAMILLE TRIBAUT**  
*Bourgogne & Champagne*

## SANTENAY

*Les Trois Croix*



### SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Chardonnay
- Terroir :** Calcaire, argile et marnes blanches avec des roches en surface
- Vigne:** En coteaux, pente à 25%, exposé sud-est
- Mode cultural :** Taille guyot simple, travail mécanique des sols, lutte raisonnée
- Vendange:** A la main, en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Pressurage lent et doux des raisins en grappes entières (sans sulfitage)  
Débourbage à froid 8°C en cuves acier inoxydables (24h)  
Mise en fûts pour les fermentations:  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes  
Fermentation malolactique lente
- Élevage sur lies :** >1 an en fût de chênes français (20 % fûts neufs Tonnellerie Chassin, chauffé légère),  
Batonnages légers réguliers sans soutirage, pour davantage de contact avec les levures  
Légère filtration Kieselghur avant mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

Une robe dorée brillante, le bouquet s'ouvre sur de la minéralité, un brin floral.

Avec une bouche suave et saline, on apprécie sa vigueur et rondeur qui balance avec beaucoup de fraîcheur. Elle confère des arômes miellés, d'amandes et de noisettes qui se mêlent à des notes herbacées.

**CONSERVATION:** Entre 3 et 5 ans en cave.

**ACCORDS CULINAIRES:** Il est préférable de le servir entre 11 et 13°C dans un grand verre.

Il s'accorde parfaitement sur des plats crémeux et ronds, telle une volaille en sauce ou des plats italiens comme le risotto. Il match également avec des fromages de chèvre ou sur le Beaufort et Comté.