



# Château de Sassangy

SANTENAY, ROUGE

Cépage : PINOT NOIR

2019 : 3 000 bouteilles



## VIGNES

### TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaire.

### SITUATION

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Nos vignes sont situées à la Montagne des Trois Croix, où la vue s'étend très loin et l'occupation humaine remonte à la préhistoire.

### A LA VIGNE

Un travail des sols réfléchit en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la viticulture biologique. Vendanges coupées à la main.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuves bois traditionnelles, descentes des vins par gravité, maîtrise des températures puis élevage partiel en fûts. **Teneur en alcool** : 12.70 % vol. **Sucre résiduel** : 0 gr. **Sulfites** : <15 mg/L.

## DEGUSTATION & SERVICE

Rouge clair, nuance framboise, il garde cette tonalité tout au long de la dégustation. Cette discrétion de bon goût le rend assez particulier auprès de ses voisins. Notre vin accompagnera bien vos plats mitonnés comme le veau et le bœuf braisé, que ses tanins vont structurer en bouche sans agression. Les volailles laquées et caramélisées à l'asiatique se feront une joie de l'accueillir à table pour sa texture charnue.

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans - **Service** : 14 à 15° si vous le buvez jeune, 15 à 16° si vous le buvez plus âgé.

**Depuis 1979** la famille Musso a planté et développé les **45 ha de vignes** du Domaine en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la **viticulture biologique** ; les parcelles, réparties sur la côte de Beaune, côte Chalonnaise et côte du Couchois. Passionnés et perfectionnistes, ils ont construit leur réputation autour de vins rouges et blancs de qualité. Ils se sont également spécialisés dans le Crémant de Bourgogne Bio. Cette démarche qualitative est attestée par de nombreuses récompenses.

**Surface totale du domaine** : 45 ha - **Label Durable ou Environnemental** : AB Agriculture Biologique (ECOCERT FRBIO01)

DOMAINE CHATEAU DE SASSANGY  
Le Château, 71390 Sassangy  
Tel. 0358097366  
mussojean71@gmail.com  
[www.chateau-de-sassangy.com](http://www.chateau-de-sassangy.com)



@chateaudesassangy



#### Particularités :

- Capsule récollant
- Mise en bouteilles au **Château**
- Vin issu de raisins de culture **Biologique** depuis 1979 (certification Ecocert)

#### Récompenses :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Or, Argent, Bronze**
- **Coup de Cœur et Grappe d'Argent** du Guide Hachette Concours National Crémants **Or**

#### Les Appellations :

- Vins Blancs

Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt

Bourgogne **Chardonnay**  
Sous la Roche 13 000 bt

**Crémant** de Bourgogne 200 000 bt

- Vins Rouges

Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt

Bourgogne Côte Chalonnaise  
**Clos du Prieuré** 30 000 bt

Bourgogne **Htes Côtes de Beaune**  
8 000 bt

**Santenay** 3 000 bt

**Mercurey** 18 000 bt

#### Terroir :

- Coteaux argilo-calcaire
- Exposition soleil levant

#### Main Features :

- Estate bottled at the **Castle**
- **Organic** wine since 1979 (certification Ecocert)

#### Awards :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Gold, Silver, Bronze**
- **"Coup de Cœur"** and **"Grappe d'Argent"** in Guide Hachette

#### Appellations :

- White wines

Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt

Bourgogne **Chardonnay**  
Sous la Roche 13 000 bt

**Crémant** de Bourgogne 200 000 bt

- Red Wines

Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt

Bourgogne Côte Chalonnaise  
**Clos du Prieuré** 30 000 bt

Bourgogne **Hautes Côtes de Beaune**  
8 000 bt

**Santenay** 3 000 bt

**Mercurey** 18 000 bt

#### Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east

Poids de la bouteille vide / weight of the empty bottle : 480 gr