



## Santenay premier cru Clos Faubard rouge

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Santenay est un vin de Bourgogne rouge ou blanc, appartenant à la petite région viticole appelée Côte de Beaune. □ L'AOP Santenay englobe entre autres 12 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne) classés en premier cru.

### ARÔMES ET SAVEURS

L'expression aromatique des vins rouges est souvent dominée par un fruité élégant rappelant la fraise ou la cerise, avec des notes florales rappelant souvent la violette, et pour les vins plus âgés, des notes qui peuvent faire penser à la cerise à l'eau de vie, des notes de sous-bois ou de tabac séché. Les parfums des vins blancs expriment fréquemment des arômes de noisette ou de fougère.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique est à cheval entre les départements de Côte d'Or et de Saône-et-Loire sur

les deux communes de Santenay et Remigny. Elle est incluse dans la Côte de Beaune, relief d'exposition générale plein est, entre les plateaux calcaires des Hautes-Côtes à l'ouest et la plaine de Bresse à l'est.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin au vin sont réalisées dans la zone délimitée. L'AOP est le résultat d'une histoire très ancienne qui a construit sa réputation au travers du savoir-faire des vignerons. L'appellation d'origine a été reconnue en 1937.

### Le saviez-vous

Ce village est situé au bord d'une vallée qui offre une voie de communication importante entre le couloir rhodanien, le sud du Morvan et les Pays-de-la-Loire. De surcroît, une source thermale salée a, de tous temps, attiré les malades pour ses propriétés thérapeutiques. A partir du XIIIème siècle, de nombreuses citations relatives à l'existence du vignoble apparaissent.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des AOC Santenay et Santenay 1er cru

21590 Santenay

**Président(e) :** CHAPELLE Simon **Contact :** CAVB

**Tél. :** 0637086412

**Mél. :** [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

**N°SIRET** : 13000270200327  
**Tél.** : 03 80 78 71 90  
**Fax** : 03 80 73 35 10  
**Mél.** : [INAO-DIJON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) SIQOCERT

---

Siège  
132 route de Dijon  
21200 BEAUNE

**N°SIRET** : 50066766200018  
**Président(e)** : LIAUTE Hervé **Contact** : Sophie MARINIER  
**Tél.** : 03 80 25 09 50  
**Fax** : 03 80 24 63 23  
**Mél.** : [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Président(e)** :  
**Tél.** : 03 85 38 96 99  
**Fax** : 03 85 22 03 31  
**Mél.** : [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Président(e)** :  
**Tél.** : 04 74 02 22 60  
**Fax** : 04 74 02 22 69  
**Mél.** : [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/santenay-premier-cru-clos-faubard-rouge-9999>

### List of links present in page

1. <mailto:cavb@cavb.fr>
2. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
3. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
4. <mailto:macon@siqocert.fr>

5. <mailto:villefranche@siqocert.fr>