

Santenay 1er Cru

LE BEAUREGARD

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Santenay. Au Nord du village.

Le sous-sol est argilo-calcaire et le sol est surtout constitué de calcaire bathonien peu profond avec cailloutis.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyotavec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 45 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamiques est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin bien structuré, riche avec généralement des notes de fruits rouges. La bouche est souvent très ample avec des tanins gras.

ACCORDS

rôti de veau, gibier, fromages (morbier, pont-l'évêque, chaource).

SERVICE

14°C