

Santenay

VIEILLES VIGNES ROUGE

VIGNOBLE

Le village de Santenay est l'un des villages les plus connus du Sud la Côte de Beaune. Ce vin est issu des climats suivant : "La Cassière", "Champs Claude" et "Prarons Dessus".

Sur les pentes supérieures, le calcaire est grisâtre. Sur le versant descendant, le calcaire est oolithique.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 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 pièces de 228 Litres (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 est assemblé 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 biodynamique.



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin aromatique offrant au nez un bouquet de fruits rouges et des notes épicées. En bouche, il offre une belle structure de tanins soyeux équilibrant l'ensemble, avec une finale longue et élégante.

ACCORDS

Rôti de veau, canard, coq au vin, gibier, divers fromages.

SERVICE

14°C