

Volnay 1er Cru

LES SANTENOTS

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur le village de Meursault, issus des climats « des Plures » et des « Blancs » sous l'aire d'appellation de Volnay.

Marno-calcaire.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 85 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 15 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

Il révèle au nez des notes épicées. Joli fruit rouge en bouche, tel que la cerise, rehaussé par des notes d'épices douces comme la cannelle. Ce vin charmeur présente une belle charpente fondue, avec beaucoup de volume. La bouche est opulente et complexe.

ACCORDS

Viandes rouges finement préparées, les gibiers à plumes et les plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés. Il convient aux fromages comme le Brie, le Chaource, le Reblochon.

SERVICE

14°C