

Santenay 1er Cru

Les Gravières NATURE

2017

PARCELLE Santenay 1er Cru	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 07/09/2017
SURFACE 4.2 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 26/07/2018
SOL Calcaire oolithique et marnes	SULFITES (TOTAL SO ₂) 12 mg/L	POTENTIEL DE GARDE Tout dépend de la Nature...



NOTES DE DEGUSTATION

Cette cuvée spéciale présente une belle couleur rouge intense et violacée. Son nez se présente comme un parfum, un cocktail, sur les fruits frais, les fleurs et la gourmandise. La bouche est riche, puissante et intense sur des notes croquantes. Une ample et belle fraîcheur se distingue, la finale est saline.

VINIFICATION

Les Gravières est un large Climat de 29,46 ha. Son nom parle de lui-même, le sol est riche en graviers et calcaires issu de la Combe de Saint-Aubin. Il s'agit d'une parcelle historique pour le Domaine. Nos plus vieux millésimes en cave proviennent de cette parcelle.

La cuvée est élaborée selon les principes du Domaine sans aucun ajout. Les raisins sont égrappés et 30% de vendange entière est conservé. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée puis la fermentation démarre naturellement. Après cuvaision, les vins sont élevés, sans sulfites, en fûts durant 10 mois (0% de fûts neufs). Enfin, juste avant la mise, une toute petite dose de sulfites est ajoutée afin de stabiliser le vin.