

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2016

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Santenay 1er Cru	Pinot Noir	22/09/2016
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
4.2 Ha	Sud-Est	10/04/2018
SOL	SULFITES (TOTAL SO ₂)	POTENTIEL DE GARDE
Calcaire oolithique et marnes	60 mg/L	8 à 15 ans

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.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée puis la fermentation spontanée démarre alors. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (30% de fûts neufs) durant 16 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge grenat, assez intense. Le nez présente des notes de fruits rouges et noirs avec une légère touche épicée. En bouche, le vin est soyeux, gourmand, les tanins sont présents mais tout en finesse.