

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2018

PARCELLE

Santenay 1er Cru

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

02/09/2018

SURFACE

4.2 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE

10/02/2020

SOL

Calcaire oolithique et
marnes

POTENTIEL DE GARDE

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. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente des arômes de fruits rouges et d'épices ainsi qu'une note de bois blanc. La bouche est pleine et dévoile une belle maturité. Les tanins sont quand à eux soyeux. La finale est longue et sur ces notes de fruits rouges.