

Santenay 1er Cru

La Comme
2016

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
28/09/0016

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
08/01/2018

SOL
Calcaire oolithique et marnes

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

VINIFICATION

La Comme est un Climat de 21,61 ha situé à Santenay. Dans la continuité de la Combe de Saint-Aubin, la situation vallonnée du Climat lui a donné son nom : "Comme".

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. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est belle, limpide et brillante. Le vin présente un très beau nez de belle complexité, ramassé, raffiné, plutôt sur un registre réducteur légèrement lardé et floral (violette), qui rappelle ses origines de Santenay. La bouche est soyeuse, très fraîche. Elle donne une impression de rhubarbe et de fraises. La finale est très longue et fruitée.