Santenay Ier Cru

La Comme

2018

PARCELLE
Santenay Ier Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
06/09/2018

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
09/12/2019

SOL
Calcaire oolithique et marnes

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Nez sur les fruits rouges, assez complexe avec une dominante sur la cerise. La bouche est fine et soyeuse avec une belle sucrosité. La finale est plus ferme, sur des notes acidulées.

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 de 1 vin) durant 12 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.