

Santenay

Vieilles Vignes

2022

PARCELLE Santenay	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 10/09/2022
SURFACE 0,4 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 17/01/2024
SOL Argilo-Calcaires		POTENTIEL DE GARDE 5 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Le Santenay Vieilles Vignes 2022 du Domaine Jessiaume se distingue par sa robe profonde d'un rouge grenat intense. Au nez, il offre un bouquet complexe et envoûtant de fruits noirs mûrs, tels que la mûre et le cassis, agrémenté de subtiles notes épicées et de sous-bois. En bouche, ce vin révèle une belle structure avec des tanins soyeux et bien intégrés, soutenus par une acidité fraîche qui équilibre parfaitement l'ensemble. La finale est longue et persistante, marquée par des nuances de fruits et d'épices. Un vin généreux et élégant, promettant une belle évolution en cave mais déjà plaisant à déguster.

VINIFICATION

Parcelles de vieilles vignes situées sur la commune de Santenay. Ces terroirs donnent des vins typiques de l'appellation, sur le fruit avec une belle structure.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée pendant 5 jours. La fermentation spontanée démarre alors. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.

