

# Santenay

Clos du clos Genet

2017

PARCELLE Santenay	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 08/09/2017
SURFACE 0,53 Ha	EXPOSITION Sud-Ouest	MISE EN BOUTEILLE 12/12/2018
SOL Calcaire brun et marnes		POTENTIEL DE GARDE 5 à 10 ans



## NOTES DE DEGUSTATION

Le vin possède une robe rouge vive. Le nez est fruité, intense sur des notes de framboises et de fraises. La bouche est acidulée, gourmande avec des pointes de griottes et de fruits confiturés. La finale est fraîche et tendue.

## VINIFICATION

Le Clos Genet est un Climat de 8,23 ha. Il est issu de la famille du même nom. La particularité de la parcelle du Domaine Jessaume se trouve dans le fait que ses vignes sont enclavées au sein d'un Clos séparé du reste du Clos Genet. C'est donc un Clos du Clos Genet.

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 14 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.