

Santenay

Clos du clos Genet

2018

PARCELLE Santenay	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 05/09/2018
SURFACE 0,53 Ha	EXPOSITION Sud-Ouest	MISE EN BOUTEILLE 09/12/2019
SOL Calcaire brun et marnes		POTENTIEL DE GARDE 5 à 7 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une aromatique riche, sur les fruits noirs, la mûre et le cassis. L'attaque est fraîche et la bouche présente une belle rondeur avec beaucoup d'énergie. La finale est soyeuse et persistante.

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 (25% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.