

Santenay 1er Cru

La Comme
2013

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
08/10/2013

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
28/01/2015

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

POTENTIEL DE
GARDE
10 à 15 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. La fermentation démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 12 mois (0% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est moyennement soutenue de teinte rubis. Le nez rappelle les petits fruits rouges (groseille, fraise). En bouche, c'est un bel équilibre qui se démarque avec un tension rafraîchissante.