

Santenay 1er Cru

La Comme
2014

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
16/09/2014

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
07/12/2015

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 spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (30% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge grenat. De son côté, le nez est sur la cerise. La bouche est élégante et soyeuse assez franche.