

# Santenay 1er Cru

La Comme  
2017

PARCELLE Santenay 1er Cru	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 11/09/2017
SURFACE 0.18 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 12/12/2018
SOL Calcaire oolithique et marnes		POTENTIEL DE GARDE 5 à 10 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. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée puis la fermentation spontanée démarre. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (50% de fûts de 1 vin) durant 12 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge rubis. Le nez est très fruité avec une belle complexité sur des touches de cuir et d'épices. La bouche est plutôt bien structurée, elle demande un peu de garde pour s'affiner. La finale est longue légèrement fumée.