

Santenay 1er Cru

La Comme
2022

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
06/09/2022

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
18/01/2024

SOL
Calcaire oolithique et marnes

POTENTIEL DE GARDE
5 à 8 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 un cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (100% de fûts de 1 vin) durant 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe violet pâle moyennement intense. Le nez a beaucoup d'élégance. Un fruit vif et charmant, croquant, une petite touche d'orange fraîche, le vin dispose d'une jolie personnalité sur la légèreté et d'une bonne longueur. NM 89-91