

# Santenay 1er Cru

Les Gravières

2018

PARCELLE Santenay 1er Cru	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 02/09/2018
SURFACE 3.8 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 10/02/2020
SOL Calcaire oolithique et marnes		POTENTIEL DE GARDE 8 à 15 ans



## NOTES DE DEGUSTATION

Le nez présente des arômes de fruits rouges et d'épices ainsi qu'une note de bois blanc. La bouche est pleine et dévoile une belle maturité. Les tanins sont quand à eux soyeux. La finale est longue et sur ces notes de fruits rouges.

## VINIFICATION

Les Gravières est un large Climat de 29,46 ha. Son nom parle de lui-même, le sol est riche en graviers et calcaires issu de la Combe de Saint-Aubin. Il s'agit d'une parcelle historique pour le Domaine. Nos plus vieux millésimes en cave proviennent de cette parcelle.

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 alors. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.