

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2021

PARCELLE Santenay 1er Cru	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 25/09/2021
SURFACE 3.8 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 12/12/2022
SOL Calcaire oolithique et marnes		POTENTIEL DE GARDE 5 à 10 ans

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 (25% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Vin irrésistible aux notes de fruits noirs et rouges avec une touche de violette, de cuir et de sous-bois. La texture est tannique mais sans astringence et la fraîche acidité entraîne le vin vers une persistante, élégante et fine finale.