

Santenay

Vieilles Vignes

2023

PARCELLE Santenay	CEPAGE Pinot Noir	VENDANGES 18/09/2023
SURFACE 0,4 Ha	EXPOSITION Sud-Est	MISE EN BOUTEILLE 24/01/2025
SOL Argilo-Calcaires		POTENTIEL DE GARDE 7 ans

VINIFICATION

Parcelles de vieilles vignes situées sur la commune de Santenay. Ces terroirs donnent des vins typiques de l'appellation, sur le fruit avec une belle structure.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée pendant 5 jours. La fermentation spontanée démarre alors. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Santenay Vieilles Vignes séduit par sa robe grenat intense et ses arômes de mûre, cassis, épices et sous-bois. En bouche, il allie structure, tanins soyeux et acidité fraîche, offrant une finale longue et persistante sur les fruits et les épices.