

# La Comme

## 2014

SOL  
Calcaire oolithique et  
marnes

EXPOSITION  
Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
07/12/2015

POTENTIEL DE GARDE  
10 à 15 ans

NOTES DE  
DEGUSTATION

La robe est rouge grenat. De son côté, le nez est sur la cerise. La bouche est élégante et soyeuse assez franche.

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. La fermentation spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (30% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.