

Santenay 1er Cru

La Comme
2014

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Santenay 1er Cru	Pinot Noir	16/09/2014
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.18 Ha	Sud-Est	07/12/2015
SOL		POTENTIEL DE GARDE
Calcaire oolithique et marnes		10 à 15 ans



NOTES DE DÉGUSTATION

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

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. 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.