

Santenay 1er Cru

La Comme
2020

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
03/09/2020

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
13/01/2022

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 ans

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. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée puis la fermentation spontanée démarre. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (100% de fûts de 1 vin) durant 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Nez aux notes de fruits noirs acidulés, assez riche et complexe. La bouche est très soyeuse et sophistiquée procurant un très bel équilibre et une bonne accessibilité.