

Santenay 1er Cru

La Comme
2022

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Santenay 1er Cru	Pinot Noir	06/09/2022
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
0.18 Ha	Sud-Est	18/01/2024
SOL		POTENTIEL DE GARDE
Calcaire oolithique et marnes		5 à 8 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Robe violet pâle moyennement intense. Le nez a beaucoup d'élégance. Un fruit vif et charmant, croquant, une petite touche d'orange fraîche, le vin dispose d'une jolie personnalité sur la légèreté et d'une bonne longueur. NM 89-91

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.