Santenay Ier Cru

La Comme

2023

PARCELLE
Santenay Ier Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
14/09/2023

SURFACE
0.18 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
24/01/2025

SOL
Calcaire oolithique et marnes

POTENTIEL DE GARDE
10 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.

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.