

# Santenay 1er Cru

Les Gravières

2016

PARCELLE  
Santenay 1er Cru

CEPAGE  
Chardonnay

VENDANGES  
21/09/2016

SURFACE  
1.25 Ha

EXPOSITION  
Sud-Est

MISE EN  
BOUTEILLE  
08/01/2018

SOL  
Calcaire oolithique et  
marnes

POTENTIEL DE  
GARDE  
5 à 7 ans

## VINIFICATION

Les Gravières est un large Climat de 29,46 ha. Son nom parle de lui-même, le sol est riche en graviers et calcaires issu de la Combe de Saint-Aubin.

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne et démarre naturellement la fermentation alcoolique. L'élevage est fait sur lies dans ces mêmes fûts pendant 12 mois (30% fûts neufs).



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est magnifique, sur un jaune pâle et avec des reflets verts. Le nez est intense, sur le lilas, la rose et des arômes de raisins muscatés. La finale est pâtissière, sur la fleur d'oranger. Très belle complexité. En bouche, le vin est bien équilibré, frais et riche. Le volume est présent, ample et rond. C'est un vin puissant.