

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2021

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Chardonnay

VENDANGES
27/09/2021

SURFACE
1.25 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
12/12/2022

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

POTENTIEL DE
GARDE
5 à 10 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) suivi de 4 à 6 mois en cuves.



NOTES DE DEGUSTATION

Ce superbe blanc de Bourgogne présente des notes de pommes mûres, de fruits presque tropicaux et des notes florales. Le vin a une texture riches et une belle densité, la finale impressionne par sa longueur.