

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2022

PARCELLE	CEPAGE	VENDANGES
Santenay 1er Cru	Chardonnay	01/09/2022
SURFACE	EXPOSITION	MISE EN BOUTEILLE
1.25 Ha	Sud-Est	15/01/2024
SOL		POTENTIEL DE GARDE
Calcaire oolithique et marnes		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

Le nez présente une légère réduction sur les notes grillées, les arômes de pommes et de citron mûr se développent. La bouche est généreuse avec une longue et élégante finale.
JM 90-93 / NM 89-91