

Santenay 1er Cru

Les Gravières

2020

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| PARCELLE Santenay 1er Cru | CEPAGE Pinot Noir | VENDANGES 25/08/2020 |
| SURFACE 3.8 Ha | EXPOSITION Sud-Est | MISE EN BOUTEILLE 13/01/2022 |
| SOL Calcaire oolithique et marnes | | POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 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. Il s'agit d'une parcelle historique pour le Domaine. Nos plus vieux millésimes en cave proviennent de cette parcelle.

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 alors. La cuvaison dure 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (25% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Nez de cerise mûres et touches florales. La bouche est dense et puissante avec une forte concentration. L'intensité est très agréable appuyée par une acidité rafraîchissante et des tanins légèrement fermes.