Santenay Ier Cru

Les Gravières

2022

PARCELLE
Santenay Ier Cru

CEPAGE
Pinot Noir

VENDANGES
05/09/2022

SURFACE
3.8 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN BOUTEILLE
18/01/2024

SOL
Calcaire oolithique et marnes

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis, le nez présente des notes de fruits rouges, frais et confiturés ainsi qu'une pointe d'épices. La bouche est généreuse, avec des tanins présents mais soyeux et élégants.
DE 94 / JM 91-93

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.