

# Santenay 1er Cru

Les Gravières

2022

PARCELLE  
Santenay 1er 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

## 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

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