

Santenay 1er Cru NUMERUS CLAUSUS

Les Gravières
2020

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

SURFACE
3.8 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

VENDANGES
30/08/2020

MISE EN
BOUTEILLE
24/02/2022

POTENTIEL DE
GARDE
15 à 20 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Nez aux notes de prune noire mûre accompagné d'une touche terrienne. La bouche est impressionnante de profondeur et de richesse. Les tanins sont fermes et bien extraits. Toute personne en quête de grands vins devrait considérer cette cuvée.

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 (35% de fûts neufs) durant 14 mois. Aucun collage n'est réalisé. Seuls les meilleurs fûts de cette vieille parcelle sont conservés.