

Santenay 1er Cru NUMERUS CLAUSUS

Les Gravières
2022

PARCELLE
Santenay 1er Cru

CEPAGE
Pinot Noir

SURFACE
3.8 Ha

EXPOSITION
Sud-Est

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

VENDANGES
04/09/2022

MISE EN
BOUTEILLE
19/01/2024

POTENTIEL DE
GARDE
10-15 ans



NOTES DE DEGUSTATION

Cuvée d'exception issue de nos plus vieilles vignes dans nos Gravières. Le robe est intense, le nez développe les arômes typique des Gravières, mêlant fruits rouges et noirs, touche épicee dans une belle complexité. La bouche est intense, généreuse et ronde. Il s'agit d'une cuvée apte à la garde. JM 91-94 / NM 91-93 / DE 96

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.