

Santenay

La Cassière

2022

PARCELLE

Santenay

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

06/09/2022

SURFACE

2 Ha

EXPOSITION

Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE

17/01/2024

SOL

Argilo-limono-calcaires

POTENTIEL DE
GARDE

4-6 ans

VINIFICATION

La Cassière est un climat de 4,19ha situé en contrebas du premier cru La Maladière. Son nom provient de l'ancien français Acassia et désigne une zone où devaient se trouver de nombreux Acacias.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid est réalisée pendant 5 jours. La fermentation spontanée démarre alors. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (20% de fûts neufs) durant 12 mois. Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

Dans un style très élégant de Santenay, le vin présente des notes de fruits rouges frais et des tanins soyeux. La bouche, longue, possède une belle fraîcheur. JM 87-90 / NM 89-91 / DE 94