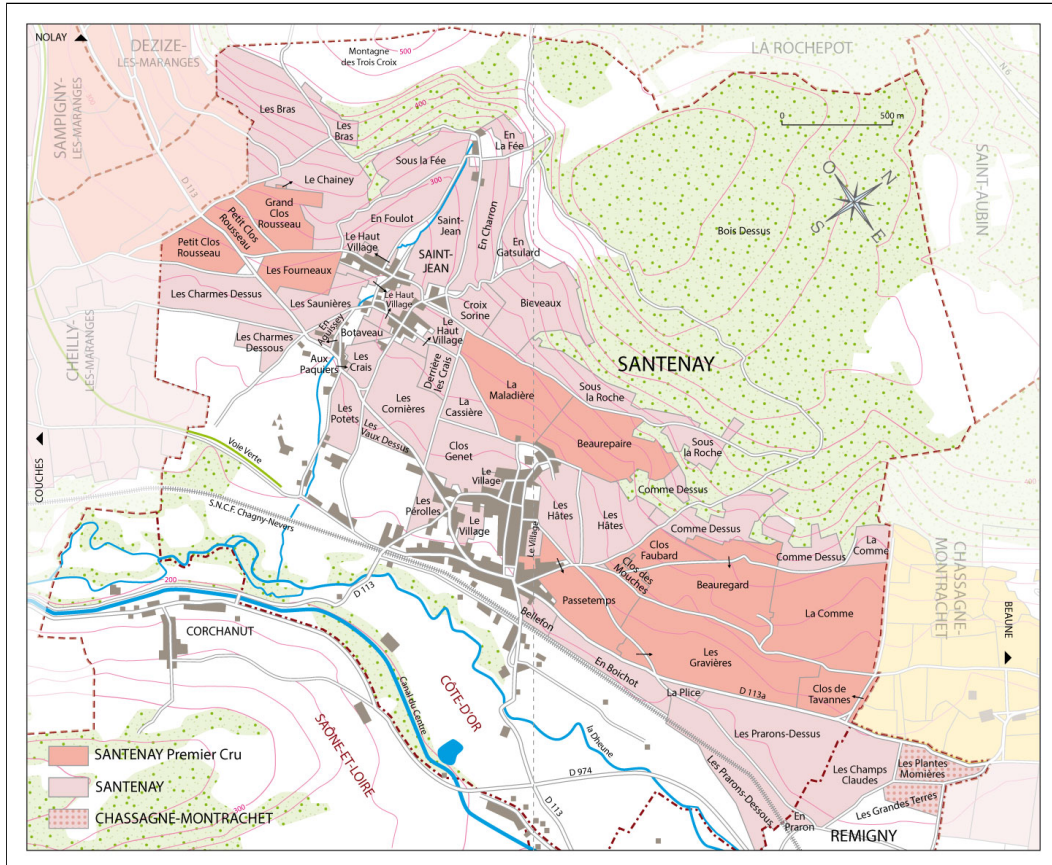
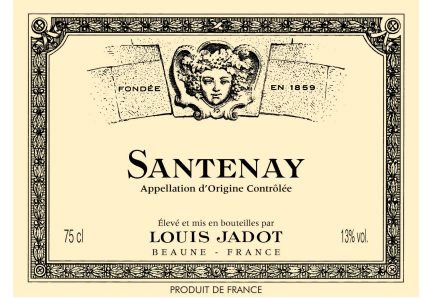


Côte de Beaune

SANTENAY

Appellation Village

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Au sud de la Côte de Beaune, Santenay étend son vignoble sur 378 ha dont 124 produisent des Premiers Crus (11 climats).

CARACTÉRISTIQUES

Le sol est argilo-calcaire avec une résurgence calcaire plus marquée dans la partie haute du village.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

5-10 ans

