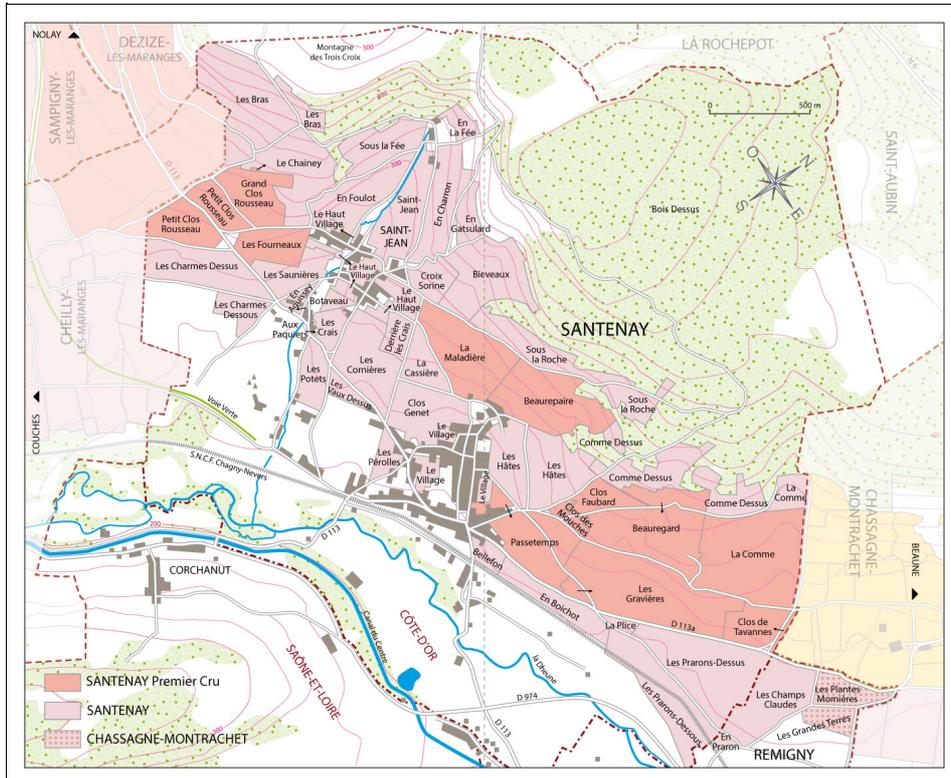
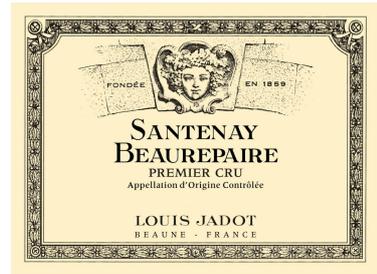


Côte de Beaune

SANTENAY BEAUREPAIRE

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Implanté sur le haut du coteau de Santenay au sud de la Côte de Beaune, ce grand climat bénéficie d'un sol drainant et peu profond. La pente est forte et les vignes sont exposées sud-est.

CARACTÉRISTIQUES

Cette parcelle est plutôt précoce sur le finage de Santenay.

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

10 ans et plus
voire 15/20 ans

