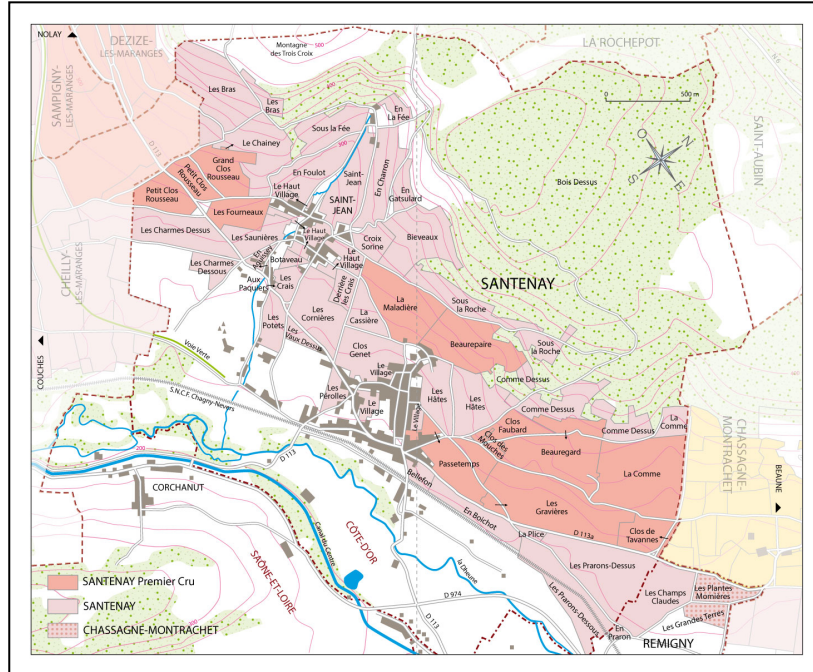
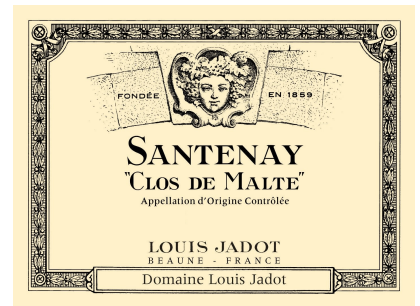


Côte de Beaune

# SANTENAY CLOS DE MALTE

## 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, dont le « Clos de Malte ». Bien irrigué. Situé au pied du Mont de Cène (Montagne des « Trois Croix »), dans une petite vallée, il est ainsi parfaitement exposé et protégé des vents. Ce clos de 7 hectares est la propriété de la Maison Jadot dans sa totalité depuis 1993 (5,5 ha de Pinot Noir et 1,5 ha de Chardonnay).

### 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

