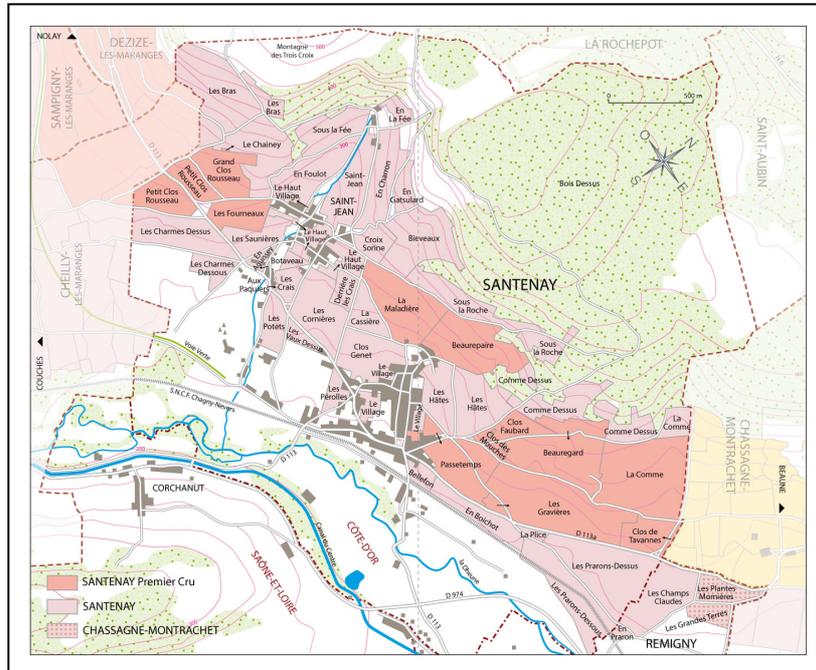


Côte de Beaune

SANTENAY MALADIÈRE

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le climat Maladière est situé à mi coteau entre 300 et 320m d'altitude. Dans sa partie Ouest il est composé d'un sol brun plus argileux que dans sa partie Est où la dalle Calcaire remonte. Le Domaine exploite 5ha repartis sur ces différents sols certaines vignes de plus de 50 ans.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins produits possèdent une structure puissante et une belle complexité aromatique qu'un long élevage en fût vient révéler.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins, caractérisés par des baies très noires, sont égrappés et vinifiés en cuve ouverte pendant environ 4 semaines, révélant ainsi pleinement toute la subtilité de ce terroir. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne dans nos caves, et élevés pendant 18 mois.

BON À
SAVOIR



TEMPÉRATURE DE
SERVICE

16-17



POTENTIEL DE
GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

