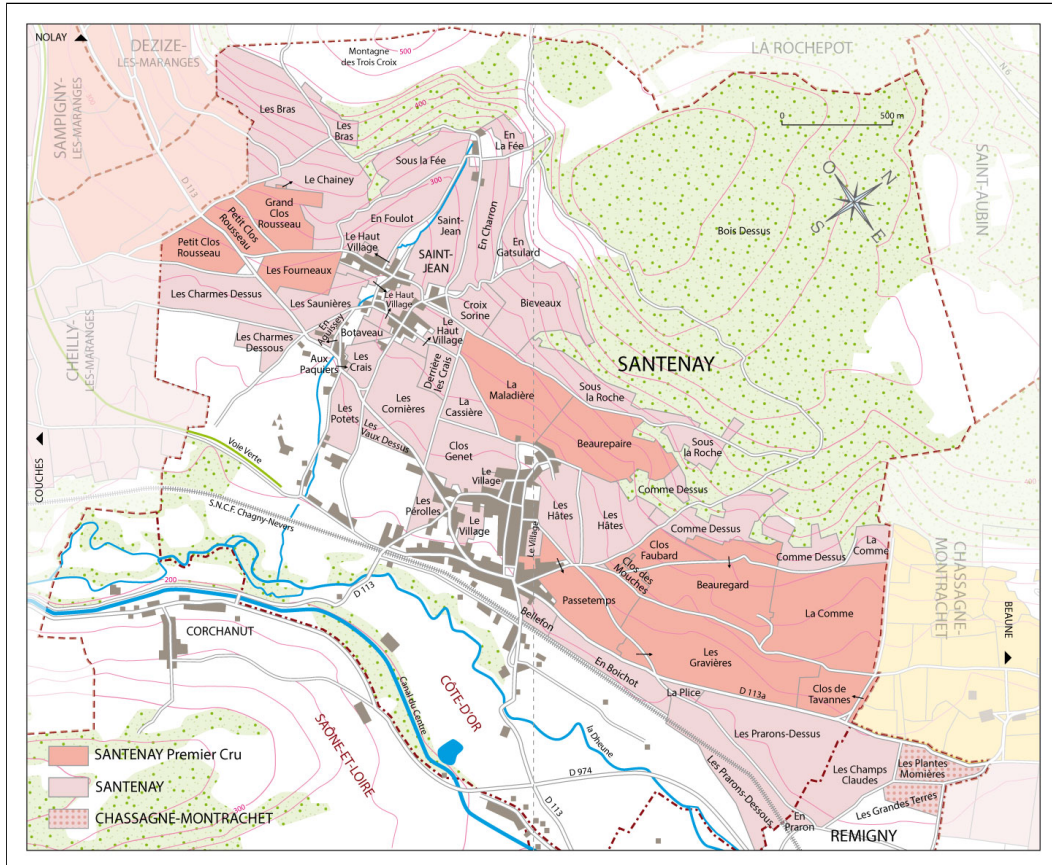
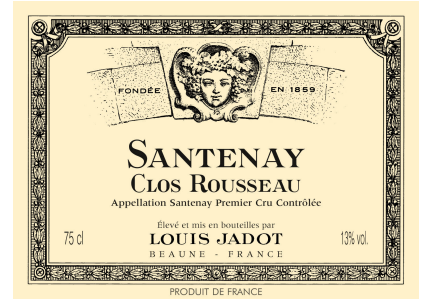


SANTENAY CLOS ROUSSEAU

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Clos Rousseau est situé à l'extrémité ouest du finage de Santenay en direction des Maranges. Ce versant de coteau regarde le Sud Est et est un terroir qui mûrit précocement. Il est situé à mi-pente sur des sols pierreux plutôt légers.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins produits sont solides avec une trame tannique puissante et de très belles robes profondes. Ce vin bénéficie d'un joli potentiel de garde.

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