

RENÉ LEQUIN-COLIN

SANTENAY LES CHARMES 2023



Porté par un jus concentré de belle intensité, le boisé enveloppe le poing charnu de la quetsche dans un nez très typé, très Santenay en un mot. Sa matière confirme cette enveloppe charnelle dans une saveur ronde déjà prête au partage.

Cépage : Pinot Noir

Date de plantation : 1987, 2008

Surface : 0,51 hectare

Géologie / Exposition : Au pied des coteaux de Santenay, terre argilo-calcaire profonde.

Mode de vinification et d'élevage : Eraflage à 100%, macération préfermentaire à froid (10°C) d'une semaine suivie d'une fermentation de 13 jours. Élevage de 18 mois, 100% en fûts dont 20% de fûts neufs.

Carried by a concentrated juice of fine intensity, the woodiness envelops the fleshy fist of the quetsche in a very typical nose, very Santenay in a word. The body confirms this fleshy envelope in a round flavour already ready to share.

Grape variety : Pinot Noir

Planting date : 1987, 2008

Surface : 0,51 hectare

Geology / Exposure : Parcel located to the west of the appellation on a deep clay terroir.

Method of vinification and ageing : 100% destemming, pre-fermentation cold maceration (10°C) for a week, followed by 13 days of fermentation. Aged for 18 months, 100% in barrels, 20% of which are new.

