

SANTENAY

VIEILLES VIGNES 2023



Le violon intense de son jus attise le regard tandis que le nez explose dans des notes à la fois florales (lilas mauve) et fruitée (cerise burlat). Sa trame tannique bien que serrée raconte le grain terriblement terrien du Santenay. Le pinot parle vrai avec cet accent bourguignon qui le rend inimitable.

Cépage : Pinot Noir

Date de plantation : 1963, 1970, 1976, 1978, 1979

Surface : 1,69 hectare

Géologie / Exposition : Assemblage de 5 parcelles sur 3 terroirs de coteau, à dominante argilo calcaire.

Mode de vinification et d'élevage : Eraflage à 100%, macération préfermentaire à froid (10°C) d'une semaine suivie d'une fermentation de 14 jours. Élevage de 18 mois, 100% en fûts dont 20% de fûts neufs.

The intense violet of its juice catches the eye, while the nose explodes with both floral (mauve lilac) and fruity (burlat cherry) notes. Its tannic structure, though tight, reveals the terribly earthy character of Santenay. Pinot speaks the truth with that Burgundian accent that makes it inimitable.

Grape variety : Pinot Noir

Planting date : 1963, 1970, 1976, 1978, 1979

Surface : 1,69 hectare

Geology / Exposure : Blend of 5 parcels out of 3 hillside terroirs, predominantly clay-limestone.

Method of vinification and ageing : 100% destemming, pre-fermentation cold maceration (10°C) for a week, followed by 14 days of fermentation. Aged for 18 months, 100% in barrels, 20% of which are new.



VIN CULTURE ELEVAGE SANTENAY - PRODUCT OF FRANCE - 1.69 HA
CONTAINS SULPHITES. CONSUMPTION SHOULD BE RECOMMENDED. ANISIQUER SULFITES.

13% alc/vol
La consommation de boissons alcoolisées perturbe le rétablissement et entraîne des conséquences graves sur la santé de l'organisme.
Boire avec modération.