

RENÉ LEQUIN-COLIN

## SANTENAY PREMIER CRU LA COMME 2024



Vêtu d'une robe à la facture classique de pinot, il distingue une senteur généreuse de fruit noirs mûrs mais pas confiturés. Sa saveur est sapide et en même temps elle surprend par sa fraîcheur. Un premier cru au-dessus de la mêlée du millésime.

**Cépage :** Pinot Noir

**Date de plantation :** 1973, 1978, 1985, 2000

**Surface :** 1,15 hectare

**Géologie / Exposition :** Parcelles situées à la frontière de Chassagne-Montrachet, à flanc de coteau, sur un terroir argilo calcaire à dominante calcaire.

**Mode de vinification et d'élevage :** Eraflage à 100%, macération préfermentaire à froid (10°C) d'une semaine suivie d'une fermentation de 15 jours. Élevage de 18 mois, 100% en fûts dont 20% de fûts neufs.

---

With a classic Pinot-style profile, it offers a generous bouquet of ripe black fruits that are not overly jammy. Its flavour is savoury, yet surprisingly fresh. A Premier Cru that stands out from the rest of the vintage.

**Grape variety :** Pinot Noir

**Planting date :** 1973, 1978, 1985, 2000

**Surface :** 1,15 hectare

**Geology / Exposure :** Parcels located in Dans le village, on a predominantly limestone-clay terroir.

**Method of vinification and ageing :** 100% destemming, pre-fermentation cold maceration (10°C) for a week, followed by 15 days of fermentation. Aged for 18 months, 100% in barrels, 20% of which are new.

