

RENÉ LEQUIN-COLIN

SANTENAY VIEILLES VIGNES 2024



La couleur carmin de son jus est si franche qu'elle semble sortie d'un tube de gouache. Son parfum impose des notes de lilas mauve corsé par une saveur trainante de quetsche violette. Parfait dans un hiver.

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 crimson colour of its juice is so vivid it looks as though it has been squeezed straight from a tube of gouache. Its aroma features notes of lilac, enhanced by a lingering hint of purple damson. Perfect for winter.

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.

