

Santenay 1^{er} Cru

« La Comme »

Cépage

100% Pinot Noir

Terroir et Vinification

Ce terroir argilo-calcaire de «La Comme» est situé à l'est du village de Santenay dans la zone 1er Cru. Agriculture durable avec labour de la vigne et effeuillage.

Récolte manuelle. Utilisation d'une table de tri, égrappage et fermentation en cuves inox thermorégulées.

Elevage en fûts de chêne (moitié neuf) pendant 10 mois.

Dégustation

Apparence: couleur rubis brillant

Nez: nez complexe aux arômes de cerise, de pâte d'amande et de sous-bois.

Bouche: très ample avec des notes de cerise et de grains de café. Les tanins sont présents mais agréables. Longue finition.

Accords mets et vin

Idéal avec terrine de lapin - bœuf sauce au vin - foie gras aux pommes - fromage Brie

Température de service: 15 à 17 ° C

Potentiel de garde

5-7 ans

