

Santenay 1^{er} Cru Beaurepaire



En achat de raisins



Production totale 850 bouteilles

Cépage : Pinot Noir

Age : 15 ans

Exposition : plein Est

Caractéristiques du terroir : parcelle en haut de coteaux. Pente de 15%. Sol argileux avec beaucoup de calcaire en surface.

Vinification : Récolte en petites caisses de 12kg, vendange égrappée puis cuvaïson dans des petits foudres en bois pendant 3 semaines ; très peu d'extractions car millésime bien mûr, finale à 30°C pour laisser infuser.

Elevage : en fûts, jusqu'à 30% de fûts neufs selon les millésimes

Notes de dégustation notes de cerise noire et violette. Bouche enrobée, belle structure, tanins fondus.

Accords mets/vin : tataki de bœuf, quasi de veau, magret de canard aux griottes