

Santenay Premier Cru "Les Gravières"

 Pinot Noir



TERROIR & CLIMAT

Les raisins proviennent de la parcelle de 1er Cru "Les Gravières" dans le village de Santenay, au sud de la Côte de Beaune. A une altitude de 225 mètres, la parcelle de 0,7 hectares est exposée à l'est et profite d'un sol argilo-calcaire.

CONDUITE DE LA VIGNE

Vignes basses traditionnelles, taille Guyot. Viticulture dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et des préceptes de la biodynamie.

VENDANGES

Vendanges manuelles à maturité, tri sur ceps puis tris sur table de tris

ELEVAGE

12 mois en moyenne en fût de chêne français, dont 30% en fûts neufs

DEGUSTATION

Potentiel de Garde : 7-10 ans
Température de service : 15-17°
Degré d'alcool : 13%

ACCORDS METS & VINS

Nez : complexe avec des arômes de petits fruits des bois (cassis, mure)
En bouche : tendre avec des tanins soyeux, sur des notes d'épices
Accord : A marier avec une belle viande rouge, un plat épicé, de la charcuterie, du fromage

TERROIR & CLIMAT

Les raisins proviennent de la parcelle de 1er Cru "Les Gravières" dans le village de Santenay, au sud de la Côte de Beaune. A une altitude de 225 mètres, la parcelle de 0,7 hectares est exposée à l'est et profite d'un sol argilo-calcaire.

VITICULTURE

Vignes basses traditionnelles, taille Guyot. Viticulture dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique et des préceptes de la biodynamie.

HARVEST

Vendanges manuelles à maturité, tri sur ceps puis tris sur table de tris

MATURING

12 mois en moyenne en fût de chêne français, dont 30% en fûts neufs

TASTING

Potentiel de Garde : 7-10 ans
Température de service : 15-17°
Degré d'alcool : 13%

WINE & FOODING PAIRING

Nez : complexe avec des arômes de petits fruits des bois (cassis, mure)
En bouche : tendre avec des tanins soyeux, sur des notes d'épices
Accord : A marier avec une belle viande rouge, un plat épicé, de la charcuterie, du fromage

Certifications



Issu de raisins provenant de l'agriculture biologique
Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issu de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

