

Santenay Rouge 2015

Appellation : AOC Santenay

Millésime : 2015

Cépage : Pinot Noir

Couleur : Rouge

Vignoble : Les raisins utilisés pour cette cuvée proviennent de la commune de Corgoloin. 10 000 pieds /hectare. Les sols argilo-calcaires permettent d'exprimer toute l'élégance du Pinot Noir.

Type de vendanges : Manuelles

Vinification : Après la récolte, un tri sur table vibrante est réalisé à l'arrivée au caveau. Les cuvaisons fermentaires à froid sont longues et des pigeages réguliers sont effectués pour extraire toute la finesse des tanins. L'élevage se fait en fût de chêne français.

Dégustation : Notre Santenay dévoile une robe rouge pourpre. On y découvre des arômes de fruits rouges tels que la groseille ou la cerise griotte. Ce vin concentré, présentant beaucoup de matière se fait gourmand et élégant au contact des papilles. En finale, le velouté de ses tanins et ses notes d'épices douces marquent sa noblesse.

Servir à 15°C.

Accords Mets/Vins : Viande rouge, gibier et plateaux de fromages.

Temps de garde : 5 ans

Degré d'alcool : 12,5 %

Contenance : 75 cl

