

Santenay 1^{er} Cru « Les Gravières »



SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins généralement entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 30% de fûts neufs.

TERROIR

Les Gravières : Ce grand climat doit son nom au fait qu'il se trouve dans un endroit riche en graviers, galets et sables calcaires provenant de la Combe de Saint-Aubin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe soutenue, reflets violets
Nez très fruité, belle expression du cassis,
En bouche, c'est un vin gourmand, présence de tannins en finale qui apportent une belle persistance.

ACCORDS METS & VIN

Vin plaisir, « vin bistrot », qui accompagnera les classiques français.

