

SANTENAY 1^{er} Cru « La Comme »

La Comme est une parcelle exposé Sud/Sud-Est permettant ainsi une bonne maturation des raisins. La composition est calcaire marneux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE

Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins sont triés manuellement, la vendange est éraflée. Les vins sont élevés 18 mois en fût de chêne français avec environ 25% de fûts neufs avec chauffe légère.

DÉGUSTATION

ROBE

Une robe brillante sur les tons rouge rubis

NEZ

Un bouquet sur les fruits rouges qui sont enveloppés par un léger boisé.

BOUCHE

Souples et veloutés, les tannins laissent une sensation agréable en bouche. Les fruits ressortent, équilibrant ainsi le vin.

ACCORDS

Plat mijotés, veau

TEMPERATURE

15°C/16°C

GARDE

Entre 7 à 10 ans

