



SANTENAY 1^{ER} CRU CLOS DES MOUCHES 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les rouges ont des tanins soyeux et des arômes subtils de petits fruits.

LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire et caillouteux

Age de la vigne : 35 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 15 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation

Robe : rubis clair

Nez : Arômes de petits fruits rouges mûres

Palet : Belle matière avec des tanins soyeux

Potentiel de garde : 8 ans

Accords mets / vins : poularde à la crème et aux morilles

Température : 14/15°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

"Bien qu'encore bousculé par le gaz, ce Santenay porte une minéralité intéressante et propose une finale saline et salivante. Prometteur. «Spécial Millésime 2016», La Revue du Vin de France, n° 612 - juin 2017, p135.