



## SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES MOUCHES



**LA PARCELLE** Cépage: Pinot noir Orientation : sud-est Sol : argilo-calcaire et caillouteux Age de la vigne : 35 ans **VINIFICATION & 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

### 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

#### Notes de dégustation

Robe : Belle couleur rubis  
Nez : Arômes de petits fruits rouges mûres  
Palet : Belle matière avec des tanins soyeux  
Potentiel de garde : 8 ans  
Accords mets / vins : Viandes blanches en sauce et fromages affinés  
Température : 14/15°C