

SANTENAY ROUGE 2021

De la nymphe des eaux au dieu du vin, Santenay bénéficie d'une double vocation, thermale et viticole. Santenay est effectivement devenu Santenay les Bains, petite station thermale du sud de la Côte d'Or; ses eaux sont riches en lithine.



MILLÉSIME

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante. Marqué par de forts épisodes de gel entre le 5 et le 9 avril qui amputent largement la récolte, le réveil de la vigne est difficile et les mois d'avril et de mai sont pluvieux et frais. Jusqu'aux vendanges, qui ont commencé le 20 septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : une réactivité et une attention de chaque instant sont nécessaires. Heureusement, l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

VIGNOBLE

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu. Les sols sont de type brun calcaire en coteau et un peu plus chargés en argile et limons dans les parties basses du territoire. Nous assemblons les raisins de plusieurs vignes de façon à combiner structure, qualité de fruits et élégance.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 157 ha

Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 40 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 20 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le nez de ce vin est très représentatif de la terre qui l'a porté, cependant il reste frais, avec des notes fruitées au palais. L'intensité équilibrée en bouche se traduit par une harmonie complète de ce vin tout en longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des escargots en persillade.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2022-2027

