Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

SANTENAY ROUGE
2011

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



VIGNOBLE

Situé à la limite sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay est très étendu.
Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 253 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.
100 % raisins égrappés.
Collage : Non
Filtration : Légère par membrane
Fermentation alcoolique en cuve à froid : 18 jours de cuvaison

17 mois (dont 5 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, mais qui reste frais, et qui se traduit par des notes fruitées au palais. L'intensité équilibrée en bouche se traduit par une harmonie complète de ce vin en longueur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les volailles laquées et caramélisées et les fromages tels que le Cîteaux ou le bleu de Bresse.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2014-2021

Olivier Leflaive
Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION