



SANTENAY 1ER CRU "LA COMME" 2022

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire.

DÉGUSTATION : fin, fruité, long

Accords mets-vins : Côte de bœuf

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,54 ha
- Exposition : Sud / SudEst
- Année de plantation : 1999
- Sol et sous-sol : Parcelle à mi-pente sur sol limono-argilo-calcaire
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Travail du cavaillon avec des lames intercepts

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 2 500 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Tout juste en début d'élevage, les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.