



CHÂTEAU DE SANTENAY

Le domaine du château de Santenay s'est engagé depuis 2004 dans une agriculture durable en certifiant ses 90 ha en TERRA VITIS. Le respect de l'environnement est l'un des enjeux majeurs d'une viticulture de qualité.

CLOS VOUGEOT Grand Cru

Domaine De Château de Santenay

"Un millésime béni des Dieux": Floraison dis début juin, une véraison mi-juillet et une récolte fin août. Une campagne à un rythme soutenue, ponctué d'une météo parfaite ont donnés un millésime exceptionnel.



Millésime: 2015
Cépage: Pinot Noir

Caractéristiques de l'appellation

Exposition de la parcelle :	Levant ou sud-est
Superficie :	0
Sol :	Sol brun profond, marneux riche en argile et en limon
Age de la vigne :	0
Densité de plantation	10 000
Vendange :	Manuelle
Date de vendange	0
Rendement	39hl/ha

Vinification et élevage

Chacun de nos terroirs bénéficie de sols et de microclimats uniques. Vendangé à la main et à maturité optimale en fonction de chaque millésime, nos raisins sont disposés dans des caisses puis transportés dans les meilleures conditions jusqu'au chai.

Après un tri minutieux de nos plus belles grappes de raisins, la vendange est éraflée et disposée par gravité dans des petites cuves.

La fermentation débute par une étape de pré-fermentation. Des remontages et piégeages légers sont pratiqués quotidiennement, afin d'extraire les meilleurs flaveurs et tannins du pinot noir.

A l'aide d'un pressoir pneumatique, le chapeau du vin est ensuite pressuré en douceur et dans le plus grand respect.

Nous assemblons le jus de goutte et le jus de presse selon l'expertise de notre œnologue. La fermentation s'accomplit en pièce de chêne (35-40% fûts neufs) où le vin y est entonné par gravité afin de triturer le moins possible le vin. L'élevage dure 15 mois, les vins sont ouillés et dégustés régulièrement afin d'assurer la meilleure qualité. Nous prêtons une attention particulière pour nos fûts, nous sélectionnons les meilleures essences de chêne français ainsi qu'une chauffe adaptée pour nos vins.

Nous utilisons un filtre lenticulaire pour une filtration plus tendre et respectueuse de notre vin.

Grâce à notre savoir-faire, nous obtenons des vins équilibrés, structurés tout en offrant une bouche épice et aux tannins soyeux.



CHÂTEAU DE SANTENAY

Le domaine du château de Santenay s'est engagé depuis 2004 dans une agriculture durable en certifiant ses 90 ha en TERRA VITIS. Le respect de l'environnement est l'un des enjeux majeurs d'une viticulture de qualité.

CLOS VOUGEOT Grand Cru

Domaine De Château de Santenay



L'avis de dégustation de notre œnologue

Un nez franc de framboise et de torréfaction introduit sur ce millésime. La bouche se montre ample, solide, bien structurée avec des tanins très fondus, soyeux et gras. Ample, équilibré et long. Un vin racé, superbe d'équilibre sur une palette aromatique élégante. On distingue la violette, de fines nuances épicées de clou de girofle et de poivre. Une éclatante finale toute en fraîcheur, élégante et puissante. Un vin qui demande un peu de patience pour capter tout son potentiel si riche.

Accord mets et vins

Accord:	Rôti de magret de canard au foie gras et Pommes de terre sautées au thym
Température:	15-16°C
Potentiel de garde :	Plus de 15 ans

Wine Enthusiast

94 pts

Jancis Robinson

17/20

Localisation de la parcelle

