



21 23 rue de la Charrière
21590 SANTENAY

FICHE TECHNIQUE

SANTENAY 1^{er} CRU

GRAND CLOS ROUSSEAU

Appellation : SANTENAY 1^{ER} CRU

Lieu-dit : GRAND CLOS ROUSSEAU Millésime : 2008

Couleur : Rouge Cépage : Pinot Noir

Exposition : Vignes situées en coteau, exposition sud-est

Type de sol : Calcaires grisâtres

Superficie des vignes du domaine : 0.65 ha

Date de plantation : 1978

Porte-greffe : 3309C+5BB

Vinification :

Vendanges et tri manuels. Eraflage à 50%. Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaïson longue (18 à 20 jours) à température contrôlée. Pigeage léger. Elevage 18 à 20 mois en fût de chêne. Mise en bouteilles à la propriété sans filtration.

Caractéristiques gustatives :

Le Santenay 1^{er} Cru Grand Clos Rousseau a une robe rouge soutenue, qui brille de tous ses feux. On lui retrouve des arômes de petits fruits rouges et noirs. Son corps est charnu, robuste et bien équilibré, tout en rondeur.

Conseils de service :

Il accompagnera à merveille tous vos plats à base de gibier ainsi que toutes les viandes rouges et les fromages. Sa température idéale de service se situe entre 15 et 16°.

Durée de conservation :

Il s'agit d'un vin de garde, qui pourra, selon les millésimes, être conservé sans problème plus d'une dizaine d'années, à condition d'avoir une bonne cave.

Tarif TTC départ cave au 01/12/2010 : 12 €uros

