

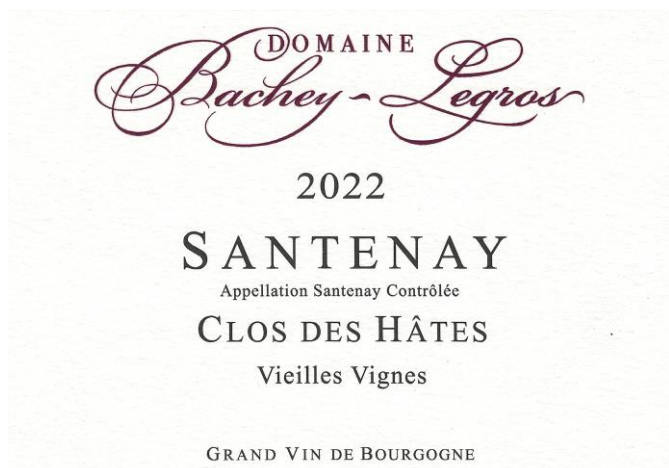
SANTENAY CLOS DES HÂTES Vieilles Vignes 2022

Digne d'un premier cru !

« Les Hâtes » est l'un des meilleurs terroirs de Santenay village. On pourrait discuter des heures de son classement, tellement cette appellation est proche d'un premier cru. Proche par la géographie, puisqu'elle est littéralement encadrée par les premiers crus de Santenay. Proche aussi par la qualité. Notre parcelle est au cœur du climat des Hâtes, dans le Clos. La plantation en clos donne toute sa spécificité à ce vin unique. Les vignes sont protégées et les sols subissent peu l'érosion, sur des terres calcaires bien drainées et en pente douce. Si ce terroir a gardé toute son intégrité, les vieilles vignes, plantées en 1935, sont parfaites pour en tirer le meilleur. Elles ont conservé un état sanitaire exceptionnel et leur rendement s'autorégule tout naturellement. Les raisins récoltés montrent une belle concentration, avec beaucoup de millerandage. Notre Clos des Hâtes est un vin à forte personnalité, avec une bonne minéralité et des tanins racés dès leur jeunesse. Au nez, il joue l'équilibre entre la profondeur des fruits noirs bien mûrs et la fraîcheur des fruits rouges, sur de jolies notes épicées. Une bouteille recherchée, à découvrir...

LA VIGNE

Appellation : Village
Lieu-dit : Clos des Hâtes
Date de plantation : 1935
Surface : 1 ha 80
Sélection : massale
Exposition : Sud
Sol : Argilo-calcaire
Rendement : 45 hectolitres/hectare
Taille : Cordon de Royat
Vendange : Manuelle
Divers : effeuillage, labours (1 à 2 fois/an)



LE VIN

Millésime : 2022
Couleur : vin rouge
Cépage : 100% Pinot Noir
Cuvaion : 24 jours
Vinification : Macération pré fermentaire à froid (5 jrs), fermentation alcoolique (10jrs), macération post fermentaire (9 jrs)
Elevage : Entonnage à chaud. Elevage de 14 mois: 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 25 % en fûts neufs.
Clarification : filtration lenticulaire
Date de mise en bouteilles : novembre 2023