

SANTENAY 1^{er} CRU LA COMME

Vieilles Vignes 2022

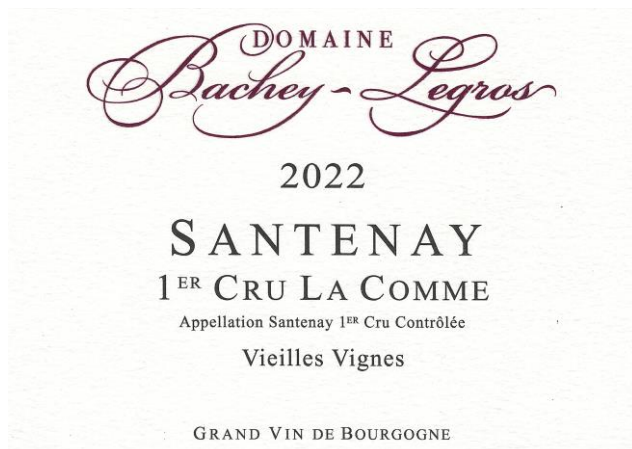
L'autre grand Santenay ...

La Comme est un terroir qui nous est familier. C'est l'un des climats les plus réputés de Santenay. Notre parcelle est plantée de vieilles vignes (1955) et donne les fruits que nous aimons travailler : rendements maîtrisés, petits grains riches de leur terroir. Idéalement situées, au cœur de l'appellation, les vignes captent chaque rayon de soleil de la journée sur un horizon dégagé à 360°. Le panorama est magnifique et nous offre même une jolie vue sur notre cru des Morgeot.

A l'opposé de nos Clos Rousseau, tant géographiquement que par son caractère, la Comme c'est le Santenay côté Chassagne. Un vin minéral, structuré, puissant, concentré, avec une grande qualité de garde qu'une vinification douce et courte saura dompter, libérant son potentiel séducteur caché sous une charpente solide. Il s'en dégage le fruit noir, confit, confituré.

LA VIGNE

Appellation : Premier Cru
Lieu-dit : La Comme
Date de plantation : 1955
Surface : 0.50 ha
Sélection : clonale
Exposition : Sud-est
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 : 22 jours
Vinification : Macération pré fermentaire à froid (5 jrs), fermentation alcoolique (10jrs), macération post fermentaire (7 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 30 % en fûts neufs.
Clarification : filtration lenticulaire
Date de mise en bouteilles : novembre 2023