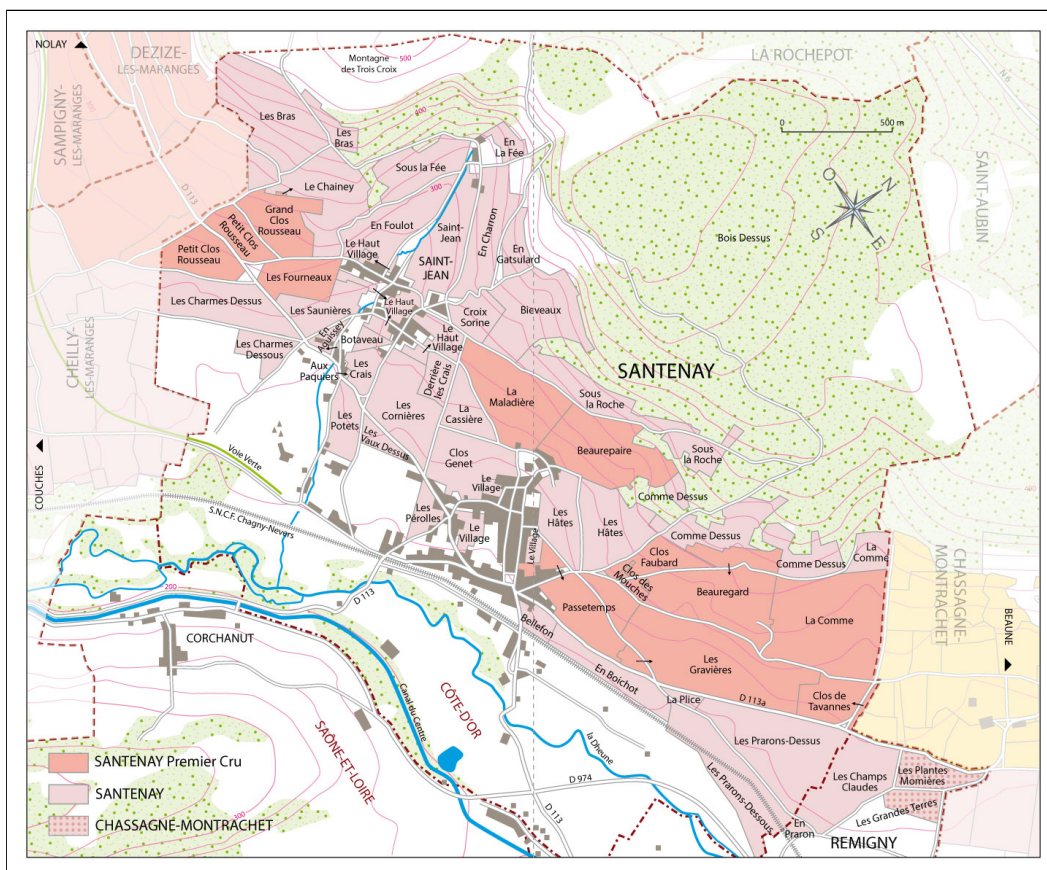
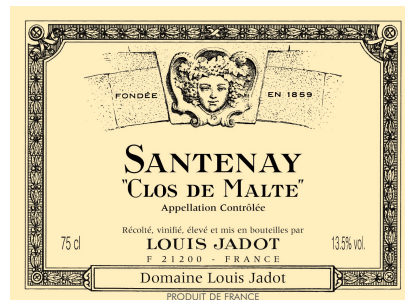


Côte de Beaune

SANTENAY CLOS DE MALTE

Appellation Village

Domaine Louis Jadot - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Au sud de la Côte de Beaune, Santenay étend son vignoble sur 378 ha dont 124 produisent des Premiers Crus (11 climats).

CARACTÉRISTIQUES

Le sol est argilo-calcaire avec une résurgence calcaire plus marquée dans la partie haute du village, dont le « Clos de Malte ». Bien irrigué. Situé au pied du Mont de Cène (Montagne des « Trois Croix »), dans une petite vallée, il est ainsi parfaitement exposé et protégé des vents. Ce clos de 7 hectares est la propriété de la Maison Jadot dans sa totalité depuis 1993 (5.5 ha de Pinot Noir et 1.5 ha de Chardonnay).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5-10 ans

