

# SANTENAY

## 1<sup>ER</sup> CRU LES GRAVIÈRES

# 2019



## Dégustation

Robe intense, limpide et brillante. Nez dominé par le fruit noir frais où l'on perçoit la mure et la myrtille. La bouche est concentrée, dense, avec une finale aux tanins soyeux et structurants. Vin à déguster maintenant et dans les 5 à 7 prochaines années.

## Fiche Technique

**Cépage :** Pinot Noir

**Age moyen des vignes :** 66 ans

**Densité pieds / ha :** 10 000

**Exposition :** Sud-est, en coteaux avec une pente à 6%.

**Nature du sol :** Argilo-calcaire du Bathonien sur cailloutis.

**Conduite de la vigne :** Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

**Rendements (hl/ha) :** 28 hl/ha

**Mode de vendange :** Manuel

**Vinification et élevage :** Vendange triée, égrappée en totalité. Macération à froid de 5 jours puis cuvaison de 13 jours. Elevage en fûts, (neufs à 25 %), de 8 mois puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Date de mise en bouteille :** Aout 2020

**Nombre de bouteilles produites :** 2300 bouteilles et 50 magnums.

  
CHAPELLE

  
AB  
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

