

SANTENAY

Domaine Prieur-Brunet - Pinot Noir

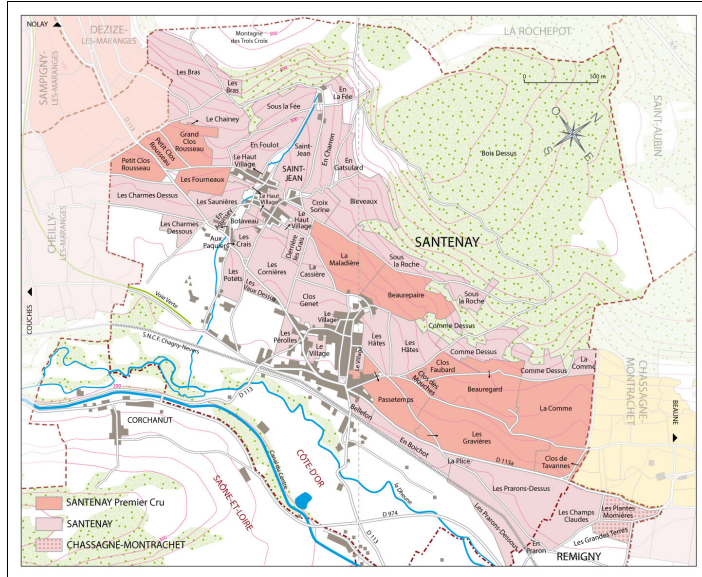
Domaine Prieur-Brunet



Santenay

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

2017



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Ce Santenay est issu de plusieurs parcelles du village. En partie en haut de coteaux au dessus de Santenay le Haut et pour l'autre en pied de mont tout proche des Passetemps.

CARACTÉRISTIQUES

C'est un vin solide à la robe profonde aux notes de cerises noires et d'épices. L'élevage de 15 à 18 mois en fûts dont un tiers de fûts neufs vient patiner les tanins robustes de ce Santenay.

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 cuve ouverte 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

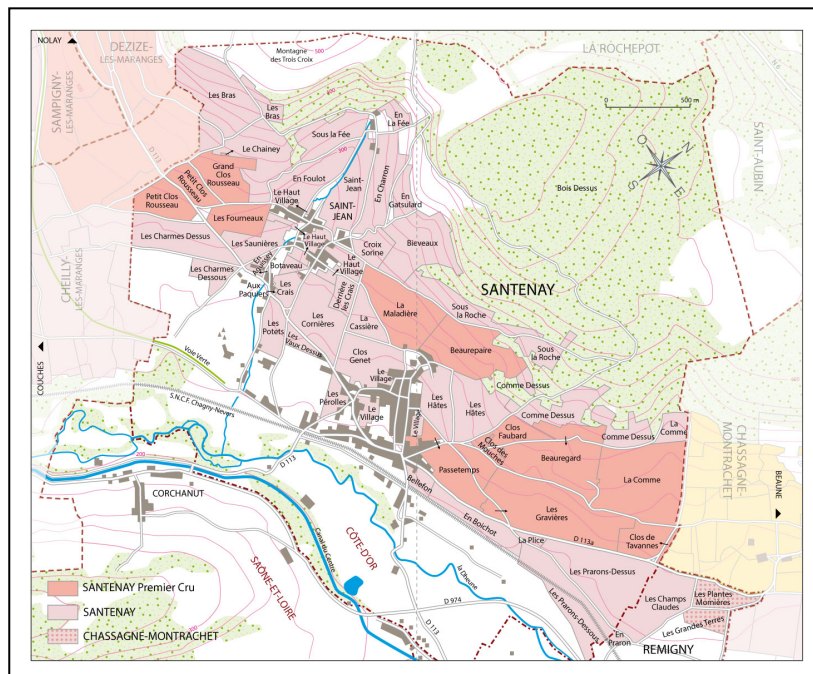


Côte de Beaune

SANTENAY MALADIÈRE

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le climat Maladière est situé à mi coteau entre 300 et 320m d'altitude. Dans sa partie Ouest il est composé d'un sol brun plus argileux que dans sa partie Est où la dalle Calcaire remonte. Le Domaine exploite 5ha repartis sur ces différents sols certaines vignes de plus de 50 ans.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins produits possèdent une structure puissante et une belle complexité aromatique qu'un long élevage en fût vient révéler.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins, caractérisés par des baies très noires, sont égrappés et vinifiés en cuve ouverte pendant environ 4 semaines, révélant ainsi pleinement toute la subtilité de ce terroir. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne dans nos caves, et élevés pendant 18 mois.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE
SERVICE

16-17



POTENTIEL DE
GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

