

Vignoble de la COTE DE BEAUNE



SANTENAY rouge village Le Biévaux

Récolté sur parcelle de l'AOP SANTENAY : « Les Biévaux »

Cépage : 100% Pinot noir

Sol : Argilo calcaire avec des marnes.

Méthode culturale : Culture raisonnée, avec labour. Vendanges manuelles avec transport des raisins en petites caisses puis tri sur table vibrante à l'arrivée en cuverie.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaision plus ou moins longue suivant les années.

Elevage : 12 à 15 mois en fût de chêne. 10% de fût neuf. Assemblage en cuve à la fin de l'élevage autour du dixième mois. Mise en bouteilles à la propriété.



Robe : Cerise.

Nez : Fruits rouges, violettes, nuance réglisse.

Bouche : Attaque intense et profonde avec des tanins fermes, discrets, souples et charpentés. Joli retour d'arômes de myrtille. Finale persistante.

Accords mets et vins : Viandes (rôtis mijotés, bœuf braisé, gibiers) et fromages cuits.

Température de service : de 15°C à 17°C

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.