

SARL JEANNOT

Santenay « Vieilles Vignes »

<u>Appellation :</u>	Santenay « Vieilles Vignes »
<u>Couleur :</u>	Rouge
<u>Millésime :</u>	2018
<u>Cépage :</u>	Pinot Noir
<u>Degré :</u>	13%
<u>Terroir :</u>	Argilo - Calcaire
<u>Age des vignes :</u>	70 ans
<u>Rendements :</u>	40 Hl / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Tri sur ceps et à la cuverie. Les jus sont extraits à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique Les fermentations alcooliques se font en cuves inox. Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes (naturellement présentes dans les jus).
<u>Elevage :</u>	Élevage durant 12 mois sur lies fines. Soutirage et légère filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille au domaine.
<u>Production :</u>	8000 bouteilles par an

Dégustation :

Ce Santenay rouge un vin très fin sur des notes souples de fruits rouges qui donne une bouche exemplaire.
A déguster à 16°C en apéritifs, avec des viandes blanches ou rouges.

Citations / Presses :

SARL JEANNOT
12 D 974
21190 MEURSAULT
COTE D'OR France
Call : 06.21.60.51.73