

SARL JEANNOT

Santenay « Clos De La Comme Dessus »

| | |
|--------------------------------|---|
| <u>Appellation :</u> | Santenay « Clos De La Comme Dessus » |
| <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> | 30 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 18 mois sur lies fines. Mise en bouteille au domaine. |
| <u>Production :</u> | 3000 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