

SARL JEANNOT
Santenay 1^{er} Cru « Passetemps »

<u>Appellation :</u>	Santenay 1 ^{er} Cru « Passetemps »
<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>	35 Hl / Hectare
<u>Vinification :</u>	Récolte manuelle - Égrappage à 100%. Vinification en cuves inox. Pré- macération à froid - Phase active de la fermentation avec maîtrise des températures, pigeage et/ou remontage. Assèchement des marcs à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique.
<u>Élevage :</u>	En fûts de chêne Français. Durée de l'élevage 14 mois en moyenne. Soutirage et légère filtration avant mise en bouteille.
<u>Production :</u>	3000 bouteilles par an

Dégustation :

Vin gourmand présentant une maturité importante.
Finesse et concentration intéressantes.
A déguster à 14°C avec des gibiers, viandes rouges et fromages.

Citations / Presses :

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