



Santenay

« Vieilles Vignes »



Vignes :

Appellation : Santenay « Vieilles Vignes »

Coordonnées GPS : 4.6908255 – 4.681450 / 4.6908206 – 4.678595

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Argilo – Calcaire

Age de la vigne : 70 ans

Rendements : 40 HL/Hectares



Vin :

Degré : 13%

Vinification : Récolte manuelle – Tri sur ceps.

Les jus sont extraits à basse pression à l'aide d'un pressoir.

Les fermentations alcooliques se font en cuves inox.

Enfûtage afin de réaliser les fermentations malo-lactiques en levures et bactéries indigènes.

Élevage : Élevage durant 12 mois sur lies fines.

Soutirage et légère filtration avant mise en bouteille.

Production : 4000 bouteilles par an

Mise en bouteille au domaine.



Domaine Jeannot
12 route départementale 974
21190, Meursault

domaine.jeannot@gmail.com