

# Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau » 2013

L'appellation Santenay est localisée au sud de la Côte de Beaune.  
Les deux parcelles du Domaine sont situées en plein milieu du « Clos Rousseau » chacune est délimitée en haut et en bas par un mur en pierre sèche.



## Caractéristiques :

**Terrain** : Argilo calcaire très caillouteux.

**Exposition** : Sud est.

**Vigne** : Vigne âgée de 45 ans.

**Cépage** : Pinot Noir.

**Vinification** : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne sans soufre, en cuve bois, les raisins sont éraflés. Fermentation et macération d'une durée de 27 jours, aucun produit œnologique n'est ajouté.

**Élevage** : 18 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

## Mode de culture:

Nous n'utilisons pas d'herbicide. Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.  
Les fongicides homologués en viticulture biologique et les décoctions de plantes sont privilégiés.

## Dégustation

**Robe** : rubis.

**Nez** : fruits rouges et épices.

**Bouche** : des arômes bien détachés de fruits rouges, des tanins ronds et élégants en fin de bouche.

## Accord Mets et Vins

Œufs en meurette.

Canette rôtie.

Fromages de Bourgogne.

## Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.

