

SANTENAY 1ER CRU ROUGE GRAVIÈRES



Vigneto: Côte de Beaune.

Terroir: terreno composto da Giurassico superiore con presenza di marne e sassosi.

Altitudine: 250m Questo vigneto deve il suo nome al fatto che si trova in un luogo ricco di ghiaia, ciottoli e sabbie calcaree provenienti dalla valle di Saint-Aubin.

Esposizione: Sud-Est.

Vitigno: Pinot Nero.

Resa 40 hl. Per ha.

Vinificazione e affinamento: macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni, rimontaggi e follature con controllo della temperatura durante tutta la fermentazione.

Affinamento in botti da 228 L per 10 mesi poi 5 mesi di affinamento in massa in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Degustazione: Colore rosso rubino, al naso rivela note speziate e di vaniglia, castagne e prugne. Densi e presenti tannini nobili e maturi.

Nell'estremo sud della Côte de Beaune, in questa città e a Rémigny, nella continuità del terroir, questo vino presenta sfumature delicate a seconda del versante collinare.

Temperatura di servizio: 15 ° C.

Abbinamento cibo e vino: pollame laccato e caramellato in stile asiatico, hamburger fatti in casa, piatto di formaggi (brie de Meaux, pont-l'évêque, cîteaux, reblochon, bleu de Bresse). Terrina di tacchino, formaggio di testa di vitello, torta di foie gras, uova strapazzate con fegatini di pollo, ravioli con foie gras, coda di bue al vino rosso, tournedos belle-Hélène, sanguinaccio alle castagne, paupiettes di tacchino al pomodoro ...

Santenay si trova a sud della Côte de Beaune, al confine con la Côte d'Or e la Saône-et Loire. Santenay condivide da tempo

ambizioni: vino e acque termali.

Oggi il villaggio si dedica completamente a Bacco e ha dimenticato che un tempo si chiamava Santenay Les-Bains. Solo attraverso la designazione casuale dei limiti del dipartimento durante la Rivoluzione Santenay fu separato da Maranges.

Il vigneto produce vini rossi da invecchiamento. Si dice che abbiano "l'anima di Volnay e il corpo di Pommard".