

SANTENAY 1ER CRU ROUGE GRAVIÈRES



Vitigno: Pinot Nero

Zona: Côte de Beaune

Territorio: Suolo costituito da Giurassico superiore con presenza di marne e ciottoli. Altitudine: 250 mslm. Questo grande clima deve il suo nome al fatto che si trova in un luogo ricco di ghiaia, ciottoli e sabbie calcaree della valle di Saint-Aubin.

Superficie: 29 ha 46 a 96 ca (total climat)

Esposizione: Sud-Est

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per 10 giorni, rimontaggi e follature con controllo della temperatura durante tutto il periodo di fermentazione.

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

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

Abbinamento cibo e vino

Il pollame laccato e caramellato in stile asiatico e gli amanti degli hamburger fatti in casa saranno lieti di accoglierlo in tavola per la sua consistenza carnosa. Sul piatto di formaggi, scegli Brie de Meaux, Pont-l'Évêque, Cîteaux, Reblochon, Bleu de Bresse.

Dalla ninfa dell'acqua al dio del vino, Santenay beneficia di una doppia vocazione, termale e vinicola. Nell'estremo sud della Côte de Beaune, su questo comune e su Rémigny nella continuità del terroir, questo vino presenta sfumature sensibili a seconda della collina. Santenay ha diversi agglomerati urbani.