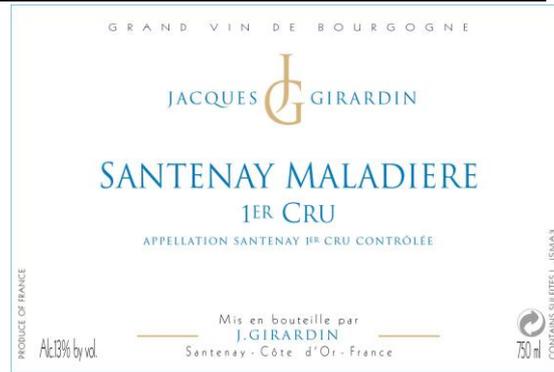


SANTENAY 1^{ER} CRU MALADIERE



Superficie: 0.66 hectares
Production moyenne : 42 hl/ha Degré 13 °
Age des vignes : 45 ans
Cépage : Pinot noir

Vieillessement :

Fûts de chêne Français
Origine du bois : Allier et Vosges
Bois neuf pour 20% , le reste bois de un an, deux ans et plus.

Viticulture :

Taille des vignes : Cordons de Royat
Vendange exclusivement manuelle
Effeillage
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires puis chauffés à 18° pour faire démarrer la fermentation. Pendant la fermentation, la température est surveillée afin que celle-ci se situe autour de 26° avec une pointe à 30°. La fermentation dure en moyenne 15 jours.

Levures indigènes.

Nous pratiquons de rares pigeages (pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) mais nous pratiquons plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage

Débourbage statique puis mise en fûts.

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts avec élevage sur lies fines

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Vin tendre et fin sur des notes de petits fruits rouges mêlant élégance et complexité.

Accords mets-vins :

Viandes rouges, fromages : brie de Meaux, le pont-l'évêque, le cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse