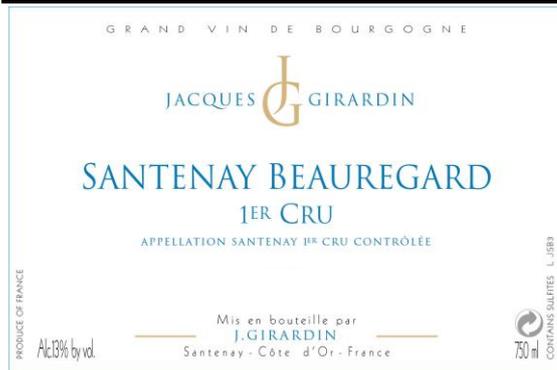


# SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU BEAUREGARD



Superficie: 0.93 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 et Guyot simple  
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**

Débourage 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 :**

Belle couleur rubis;

Arômes fruits rouges et violette.

Boisé délicat qui donne une belle structure.

## **Accords mets-vins :**

Filet de boeuf , veau volailles . Fromages semi affinés.