

Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau 2019



Cette vigne abritée des vents par des murgers (murets de pierres sèches), produit des vins profonds, amples et très complexes. Digne des plus grands éloges dans les dégustations, avec des arômes de cassis, mûre, vanille et des notes épicées, ce vin peut vieillir de 10 à 15 ans.

Note : Pas noté

Prix

Prix ??de vente21,20 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Classification : Appellation communale 1er Cru au sud de la Côte de Beaune, depuis 1937

Terroir : Sol marneux et argilo-calcaire, situé à 250m d'altitude sur des versants exposés soleil levant

Surface des parcelles : 1ha 10a

Cépage : Pinot noir

Age des vignes : 25 à 60 ans

Vinification : Vendanges manuelles; Eraflage total des raisins, préfermentaire à froid, extraction par délestages; Fermentation alcoolique traditionnelle de 15 à 18 jours

Elevage : En fûts 12 mois, 6 mois en cuve avant mise en bouteille sans filtration ni collage

Dégustation : Robe pourpre, cerise noire, brillante; Nez racé et riche, arômes de petits fruits noirs et kirsch, avec une nuance réglissée; Bouche complexe, corps souple et charpenté, texture très fine, tanins agréables, finale persistante

Association mets : Gibier mariné en sance, filet de boeuf, plats mitonnés (boeuf braisé); Fromages affinés (Cîteaux, reblochon)

Température de service : 15 à 16°C

