



Desfontaine Frères

Fiche technique

SANTENAY 1ER CRU GRAND CLOS ROUSSEAU

LA VIGNE

Type de sol : Argilo-calcaire argiles rouges riches en fer et calcaires blancs oolithiques

Exposition : Sud / Sud-Est

Altitude : 300m

Cépage : Pinot noir

Quantité produite : 1500 bouteilles

LE VIN

Dégustation

Le grand Clos Rousseau est au Santenay ce que le Clos roussots est aux Maranges.

Voisins l'un de l'autre ils font la transition de la structure charnue des Santenay au caractère bien trempé des Maranges.

Vous lui trouverez un nez bien mur des beaux Climats récoltés à maturité plein de fruits noirs et d'épices. La bouche profonde et pleine laisse présager d'un beau potentiel de garde.

Elaboration

Vendange manuelle et tri à la vigne, transport en contenant de faible volume.

Macération de 15 à 19 jours en cuve béton thermo-régulée avec macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours.

Les cuves sont remontées ou pigées suivant le stade de la fermentation et le feeling de la dégustation.

Élevage 16 à 18 mois : 12 mois en fût de chêne et 6 mois en cuve.

Les rouges ne sont pas filtrés, ni collés.

Accord met/Vin

Il ira parfaitement avec un faux filet de bœuf, un carré de veau aux giroles ou encore avec une entrecôte de veau.