

## BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2015

**Code SAQ :** 13473974  
**Prix SAQ :** 25.75\$  
**Producteur :** Château Santenay  
**Alcool :** 13%

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Spécialité par lot

**Pays :** France **Région :** Bourgogne **Appellation :** Bourgogne

**Sol :** Les sols sont riches en argile rouge avec une présence de calcaire marquée.

**Cépages :** Pinot noir 100%

**Sucres résiduels :** 1.9 g/l

**Certification :** Terra Vitis depuis 2004 et HVE3 (Hautes Valeurs Environnementales niveau 3).

### ASPECTS TECHNIQUES

Notre Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes est issu d'une sélection de plusieurs climats situés sur la Côte Chalonnaise. Nous les avons choisis pour leur exposition sud-est et leur situation en milieu de coteau afin d'obtenir une maturité optimale et beaucoup de complexité. Pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation contrôlée - durée 12/14 jours. Pigeage et remontage permettent une extraction douce et poussée. On recherche l'extraction complète de la couleur et la présence marquée des tannins les plus élégants. Élevage en fûts et foudres de chêne.

### DÉGUSTATION

La robe est brillante sur de belles nuances grenat et une belle profondeur. Le nez est très aromatique s'exprimant sur des notes de fraise et de cerise. La bouche est ample, bien structurée avec de beaux tannins bien enrobés. On retrouve la palette de fruits frais où se distingue une délicate et rafraichissante note groseillée sur une belle finale saline de la plus belle élégance. Un très beau vin, frais et concentré.

### ACCORDS VINS ET METS

Aubergines parmigiana. - Carpaccio de bœuf avec garniture de roquette et parmesan. - Filet de porc au brie et aux tomates séchées. - Filet de saumon sous une croûte d'épices.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Mettre en carafe 15 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18 °C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2021.

