

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

Volnay Les Santenots

Appellation Premier Cru de la Côte de Beaune



Cépage : Pinot Noir

Surface : 34,10 ares

Âge des vignes : 55-65 ans

Parcelle : Les Santenots Dessous

Vignoble : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 45 hectolitres par hectare.

Terroir : sols argilo-calcaires et limoneux. Sous-sols composés de marnes calcaires argoviennes. Vignoble exposé est-sud-est.

Vinification : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage de 60 à 80% en fonction des maturités. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaison pendant 30 jours.

Élevage : sur lies fines en fûts de chêne (40% neufs) entre 15 et 18 mois. Soutirage à l'ancienne au broquereau.

Personnalité du vin : apprécié pour sa finesse, le Volnay Santenots est considéré comme le vin le plus féminin de la Côte de Beaune. Rubis vif, ses arômes sont délicats et complexes : violette, groseille, cerise et avec le temps les épices, le gibier et le pruneau. La fraîcheur, le velours et les tanins s'équilibrent harmonieusement pour donner un vin charmeur, suave et charnu, doté d'une belle énergie.

Accords : gibiers à plume, chapon farci aux cèpes, cochon de lait grillé, ris de veau braisés, fromages doux et affinés.

Garde : à déguster après 4 ou 5 années de bouteilles. Tous les millésimes vieilliront au moins dix ans.

Service : température conseillée 16°C.

Production : la production annuelle varie entre 2.100 et 2.500 bouteilles.