



DOMAINE CHEVROT

Santenay Vieilles Vignes 2016

48,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13105661
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Sous-région	Côte de Beaune
	Appellation	Santenay
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Situé à la porte Sud de la côte de Beaune, le vignoble de 20 ha produit 15 Appellations d'Origine Contrôlée. Le terroir est argilo-calcaire principalement situé sur des affleurements datant du Trias supérieur et du Jurassique inférieur. Les vignes ont 30 ans en moyenne, la plus vieille vigne plantée par le Grand-Père il y a 75 ans témoigne du soin apporté à la viticulture tant au niveau de la maîtrise des rendements qu'au respect du terroir.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez élégant dominé par un fruit de fraises et de cerises kirchées, auquel se mêlent des pointes de cumin, d'agrumes et de chocolat noir. La bouche est déjà fondue, le fruit très mûr s'intégrant dans une structure tannique harmonieuse, avant une finale sur la minéralité et la fraîcheur. Une garde de quelques années pourra lui permettre d'évoluer et d'offrir encore plus de complexité.

NOTES VITICOLES

Le terroir est argilo-calcaire principalement situé sur des affleurements datant du Trias supérieur (-230 à -195 millions d'années) et du Jurassique inférieur (-195 à -175 millions d'années). Les vignes ont 30 ans en moyenne, la plus vieille vigne plantée par le Grand-Père il y a 75 ans témoigne du soin apporté à la viticulture tant au niveau de la maîtrise des rendements qu'au respect du terroir.

