

Rodolphe

DEMOUGEOT

Santenay La Comme dessus

Superficie de la parcelle : 0,16 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 12 à 14 mois, dont 15 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Note de fruits rouges au nez. Bouche charnue et fruitée avec des tanins soyeux millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 1 à 6 ans