



Santenay rouge
Pinot Noir
2005
Domaine Chevrot
(Biologique)

Caractéristiques

Région :	Bourgogne Côte de Beaune
Appellation :	Santenay
Encépagement :	Pinot Noir
Age moyen des vignes :	44 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire très pierreux
Situation :	En bas de coteaux, plein Est
Production moyenne :	2600 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Raisins égrappés, macération à froid pigeage en cuve béton
Elevage :	11 mois en fûts (25% fûts neufs)
Vinificateur :	Pablo Chevrot
Propriétaire :	Domaine Chevrot

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est subtil et délicat. A l'aération, on distingue de fins arômes de cerises rouges et de fraises des bois. Quelques notes fumées et grillées viennent enfin se greffer à la complexité des senteurs.
Gustatif :	La bouche est accessible et concentrée. Le fruité se déploie sur une trame tannique voluptueuse et élégante. La finale est longue et racée avec une rétro-olfaction sur des arômes torréfiés.
Global :	Un superbe Santenay élégant et structuré qui ne demande que quelques années de garde pour exprimer sa plénitude.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2018
Prix estimé à ce jour :	17.80 € TTC – Tarif Club : 15.70 € TTC
Accords mets - vin :	Volaille aux girolles
Service :	Carafes 1/2 heure avant de servir à 17°C