

## **SANTENAY 1<sup>ER</sup> CRU « MALADIÈRE »**

Superficie: 0.66 hectares  
Production moyenne : 42 hl/ha    Degré 13 °  
Age des vignes : 45 ans  
Cépage : Pinot noir



Durée :18 mois  
Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.  
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

### **Conseils de dégustation :**

Vin tendre et fin sur des notes de petits fruits rouges mêlant élégance et complexité.

### **Accords mets-vins :**

Viandes rouges, fromages : brie de Meaux, le pont-l'évêque, le cîteaux, le reblochon, le bleu de Bresse

### **Vieillessement :**

Fûts de chêne Français  
Origine du bois : Allier et Vosges  
Bois neuf pour 20% , le reste bois de un an, deux ans et plus.

### **Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat  
Vendange exclusivement manuelle  
Effeillage  
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

### **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence. La température est surveillée quotidiennement.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

### **Elevage**

100% en fût de chêne