

Domaine Jessiaume Santenay 1er Cru La Comme 2023

FICHE TECHNIQUE PRODUIT ONIVINO

Issu du Premier Cru La Comme à Santenay, ce Pinot Noir biologique marie la pureté des fruits rouges, une touche florale et la structure fine de son terroir calcaire et marneux.

Type de vin : Santenay Premier Cru rouge – Biologique

Cépage : 100 % Pinot Noir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Région : Santenay Premier Cru La Comme, Côte de Beaune

Exposition : Sud-est

Sols : Calcaires et marnes

Viticulture : Certifiée biologique

Vendanges : Manuelles

Alcool : 13 %

VINIFICATION

Préparation : Raisins égrappés et macération préfermentaire à froid de cinq jours

Fermentation : Fermentation spontanée

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français d'un vin

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant

Nez : Fruits rouges frais, fleurs et orange sanguine

Bouche : Soyeuse, précise et finement structurée

Finale : Longue aux tanins raffinés

Garde : Environ 10 ans

ACCORDS

Canard, volaille rôtie, veau, plats aux champignons et fromages à pâte molle.

Température de service : 15–17 °C

FORMAT ET PRIX

Format : 750 ml – caisse de 6 bouteilles

• **Client privé :** 112,03 \$ / bouteille – **Investissement total :** 672,18 \$

• **Titulaire :** 97,44 \$ / bouteille – **Investissement total :** 584,64 \$

Télécharger la fiche technique (PDF)