



SANTENAY PRARONS DESSUS

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Cordon de Royat. Ces 31 ares ont été plantés en 1963.

Détails

Cette parcelle est plantée sur un sol rouge, argilo-calcaire et très pierreux. En témoigne la présence de nombreux "Murger". Ce sont des empilements de pierres extraites à la main des vignes par nos ancêtres. A voir, non loin, un magnifique moulin-à-vent entièrement restauré par la ville de Santenay.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piégeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 20 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 12 mois d'élevage.

Particularité

Vin rouge à la robe pourpre, il exprime des arômes printaniers de violette, de fruits rouges et une bouche intense aux tanins fermes. Son caractère affirmé confirme de bonnes dispositions pour la garde.

A boire entre 3 et 6 ans.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Le Santenay "Prarons Dessus" s'associe après quelques années aux plats mitonnés. Le Bœuf Bourguignon mais aussi les fromages locaux comme le Cîteaux, le Reblochon seront de bons compagnons.

Conseils

Vin de garde, il se déguste aussi très bien jeune, vers 3 ans d'âge. Les tanins s'enveloppent alors d'arômes discrets de griotte, de vanille pour exalter votre palais sur de la cuisine exotique... sur un mets Chinois aux épices piquantes.