

Santenay Fougenet



SANTENAY Fougenet

Superficie : 0.95 ha

Cépage : 100% Pinot Noir

Age des vignes : 40 ans

Lieux dits et Terroirs : Assemblage des lieux dits «Foulot », et « Clos Genet ». Deux climats différents avec, soit un coteau caillouteux et marneux ensoleillés et exposés Sud Est (Foulot), soit un clos en bas de coteaux avec un sol argilo calcaire caillouteux mais assez profond (Clos Genet).

Mode de culture : Lutte raisonnée, Un enherbement maîtrisé est réalisé dans ces parcelles afin de limiter l'érosion et d'augmenter la stabilité et la structure des sols. L'enherbement permet également de faciliter l'activité biologique des sols.

Récolte : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

Rendement : 40hl /ha

Vinification : Tri de la vendange puis égrappage complet des grappes macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours à 12°C, fermentation pendant 14 jours avec des remontages et quelque pigeages afin d'améliorer l'extraction puis post fermentation à chaud 25-30°C pendant 3 jours.

Elevage : Mise en fûts pour 60% avec 30% de fûts neufs et 30% de fûts d'un ou deux vins et 40% en cuve inox pendant 12 mois . Assemblage au bout de 12 mois de la cuve et des fûts pour la mise en bouteille.

Accord Mets Vins : Volailles et grillades.