

# SANTENAY

## Le Chainey

*Superficie* : 0.47ha

*Cépage* : 100% Pinot Noir

*Age des vignes* : 30 ans

*Lieux dits et Terroirs* : Le Chainey se situe en haut de coteaux sur un sol pentu et très caillouteux, juste au-dessus des 1er Cru « Grand Clos Rousseaux ». Un sol argilo calcaire plutôt pauvre offrant des petits raisins souvent bien mûr.

*Mode de culture* : Lutte raisonnée.

*Récolte* : Manuelle en caisses percées de 20 kg.

*Rendement* : 35-40hl /ha

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

*Elevage* : Mise en fûts pour 100% avec 30% de fûts neufs et 70% de fûts d'un ou deux vins pendant 12 mois. Assemblage de tous les fûts pour l mise en bouteille.

*Accord Mets Vins* : Viandes rouges et gibier.

