

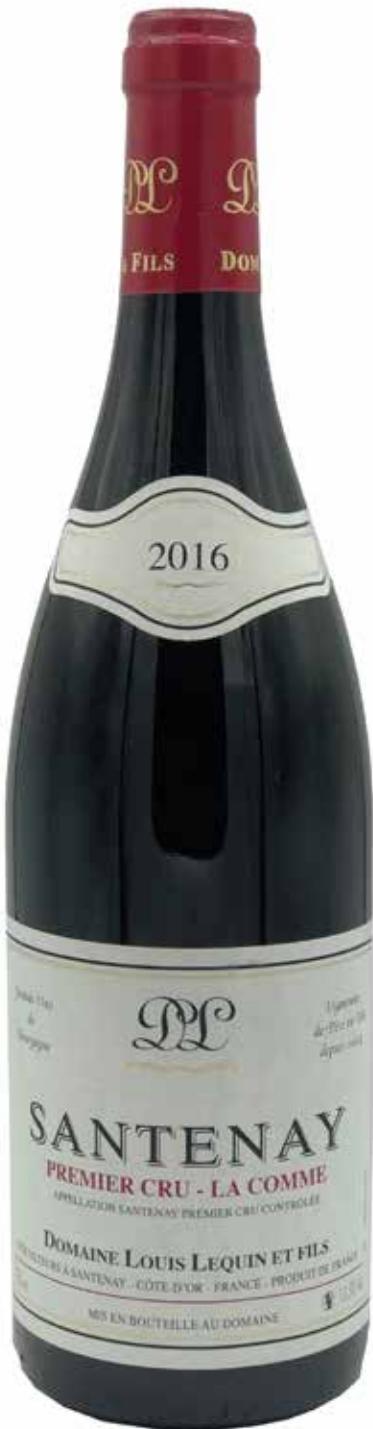


DL

---

Domaine Louis Lequin

## SANTENAY 1<sup>er</sup> CRU “LA COMME”



**DENOMINAZIONE**

SANTENAY 1<sup>er</sup> CRU.

**UVE**

100% Pinot Noir.

**LOCALIZZAZIONE VIGNETI**

Santenay, Côte d'Or (Côte de Beaune).

**TIPO DI SUOLO**

Argillo-calcareo, molto pietroso.

**ESPOSIZIONE**

Sud/Sud-Est.

**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

Circa 50 anni.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

Circa 10 mila piante/ettaro.

**RESA**

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

**ALLEVAMENTO**

Cordon de Royat.

**TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Lotta ragionata, concime organico bio.

**VENDEMMIA**

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

**VINIFICAZIONE**

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO**

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Bel colore rosso rubino. Naso di frutti rossi, ribes nero e lampone. Al palato, vino elegante, tannini di frutta rotondi con ricordi di viola, grande lunghezza. Vino da lungo invecchiamento.

**ABBINAMENTO**

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.