



MESTRE PERE ET FILS

Santenay Premier Cru La Comme Rouge, 2019

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Exposition Sud / Sud-Est

TERROIR

Sols calcaires marneux jurassiques

A LA VIGNE

L'exploitation de nos vignes est orientée depuis 1976 vers une culture raisonnée.

La vendange est faite manuellement avec un triage directement à la vigne. Le raisin est ensuite transporté en caisses, pour préserver une récolte la plus qualitative possible, avant le travail en cuverie par des méthodes modernes.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha - **Age moyen des vignes:** 25 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

- Égrappage en totalité et foulage
- Fermentation alcoolique naturelle
- Cuvaision pendant 2 semaines avec pigeage et remontage
- Mise en fût avec utilisation de fûts neufs
- Fermentation malo-lactique complète également en fûts de chêne
- Soutirage et vieillissement en fût de 11 mois
- Mise en bouteille après un léger filtrage

ELEVAGE

La vinification reste traditionnelle, avec un affinage avec $\frac{1}{4}$ de fût de chêne neuf de 11 mois. Pour finir par la mise en bouteille, après une légère filtration.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Un nez de fruits rouges frais dans sa jeunesse, qui prend des notes de fruits confits avec les années. Souples et veloutés, les tannins laissent une sensation de soie sur la langue.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

SERVICE

15 à 18°C

ACCORDS METS-VINS

S'accordera avec des plats mijotés, du veau et des garnitures printanières.

NOTRE ENTREPRISE

Depuis 1887 ...



MESTRE PERE ET FILS
12 Place du jet d'eau, 21590 SANTENAY
Tel. 0380206011 - contact@mestre-pere-et-fils.fr
mestre-pere-et-fils.fr/fr/  


VINS DE
BOURGOGNE



MESTRE PERE ET FILS

Santenay Premier Cru La Comme Rouge, 2019



Vignerons depuis cinq générations, c'est en famille que nous exploitons un vignoble de 17 hectares sur 5 villages de la Côte de Beaune, 9 crus blancs et 12 crus rouges.

Notre domaine, implanté au cœur de Santenay, s'étend sur les coteaux des Maranges, ainsi que ceux de Chassagne-Montrachet, Aloxe-Corton et Ladoix. Cette superficie nous offre une production annuelle de 90 000 bouteilles suivant les millésimes.

Dans une recherche constante de la meilleure qualité, nous rassemblons les expériences, les connaissances et les techniques de chacun. Ainsi, nous veillons à vous proposer chaque année, des vins qui vous donneront satisfaction.

Ouvert tous les jours d'avril à novembre, pour vous conseiller et vous offrir une dégustation commentée ; du lundi au samedi de décembre à mars.

Surface totale du domaine : 17ha

SIRET : 31964776400012 - **Principaux marchés** : France, Suède, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

MESTRE PERE ET FILS
12 Place du jet d'eau, 21590 SANTENAY
Tel. 0380206011 - contact@mestre-pere-et-fils.fr
mestre-pere-et-fils.fr/fr/  


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.