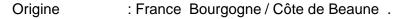
Bourgogne Santenay 1ier Cru





Appellation : AOP Santenay 1 ier Cru.

Millésime : 2019

Cépage(s) : Pinot Noir 100%.

PRESENTATION:

La très bonne exposition du vignoble, un travail rigoureux de la vigne, permettent d'obtenir des vins de grande qualité.

Ce Santenay Gérard Boyer mérite amplement son classement en 1er Cru. Il offre un mélange rafraîchissant de fruits rouges et noirs, nuancé par une touche minérale. Un Santenay qui se garde jusqu'à 15 ans et plus...

VINIFICATION:

Vendanges manuelles.

Après un passage sur la table de tri, le raisin est égrappé pour ne garder que la peau, la pulpe, le jus et les pépins.

Au bout de la macération (minimum 15 jours), il est élevé 18 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

NOTES DE DEGUSTATION:

Robe : Sa robe pourpre mauve, cerise noire soutenue, brille de tous ses feux.

Nez : Ce Santenay 1^{ier} Cru développe des arômes de fruits noirs mûrs

teintés de chocolat et de café avec une certaine richesse.

Bouche : Une bouche ronde, puissante et charnue, adossée à des tanins

soyeux. Exceptionnel!

Suggestions gourmandes:

Une canette rôtie, la poularde à la crème et aux morilles, des fromages affinés.

Coup de cœur : avec un lapin à la moutarde ou un couscous royal !!!





Gerard Boyer