



SANTENAY "LES HÂTES" 2021

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Tout au sud de la Côte de Beaune, sur cette commune et sur Remigny dans la continuité du terroir, ce vin présente de sensibles nuances selon le coteau. Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire.

DÉGUSTATION : frais et juteux

Accords mets-vins : Rôti de sanglier aux airelles

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1,75 ha
- Exposition : Sud
- Sol et sous-sol : Sol calcaire sur marnes argileuses
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 16 mois en fût dont 20% de fûts neufs

CÔTE DE BEAUNE 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21^{ème} siècle.

Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août. Si le volume est exceptionnellement faible, les vigneron qui auront poussé les efforts jusqu'au bout, consentant un double tri à la vigne et en cuverie, offrent des vins qui nous rappellent des millésimes plus anciens, avec des degrés proches de ceux des années 1990. Au final, des vins frais aux arômes délicats que l'on pourra apprécier rapidement !

En Côte de Beaune, les rouges sont précis. Intensité et qualité du fruité en sont le caractère essentiel. Les petits fruits rouges, associés aux notes de tabac blond et d'épices, apportent une touche gourmande très appréciable. La bouche, souple et corpulente, reste fraîche tout en s'appuyant sur de beaux tanins soyeux. Finale et longueur sont également au rendez-vous.