



P. Misserey

SANTENAY 1^{ER} CRU LA COMME

TERROIR

Les vins de Santenay sont produits en Côte de Beaune, sur les communes de Santenay et Remigny. Les sols sont composés de marnes calcaires.

Le 1^{er} cru La Comme est situé juste à la limite de l'appellation, juste à côté du vignoble de Chassagne-Montrachet.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuve inox et élevage en fûts de chêne pendant plus de 12 mois, dont 30% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge très intense, aux reflets violets.

Des arômes floraux de rose, de pivoine, de violette, et de fruits rouges comme la fraise ou la cerise. On retrouve également une jolie touche de réglisse.

Belle structure en bouche, soyeuse et complexe, avec de jolis tannins et une longue finale.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec une viande rouge mijotée, les viandes blanches grillées, le canard laqué et les fromages forts.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°

Ce vin a un potentiel de garde de 5 à 10 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16