**Santenay V.Vignes Domaine des Rouges Queues 2018**

Le nez est puissant , ce millésime est solaire sur des arômes mûrs. Le Pinot du fait d'être réduit, est confit, le fruit est riche , avec le côté un p

**Référence :** 432121

**Prix :** 33.95 €

**Descriptif :**

## Santenay V.Vignes Domaine des Rouges Queues 2018

Le domaine est repris en 1998, et est conduit en agricullture raisonnée et conversion Bio depuis 2008 Chaque parcelle est travaillée selon son profil,certaines sont enherbées, d'autres sont labourées. Les labours sont éffectuées au printemps, et les pieds sont piochés l'été ainsi que l'effeuillage.labourage au cheval, pas d'insecticides ni désherbants, levures indigènes pour démarrer la fermentation, peu de filtrations et, bien sûr, utilisation minime du soufre. Les élevages d'environ 10 mois sont en fûts de plusieurs vins et marquent peu les différentes cuvées. Parcelle de 36 ares et 92 centiares.

notes de dégustation :

Le nez est puissant , ce millésime est solaire sur des arômes mûrs. Le Pinot du fait d'être réduit, est confit, le fruit est riche , avec le côté un peu garrigue, le thym, les fruits noirs compotés, la mûre. Ce millésime concentré et petit en volume présente en bouche une belle puissance.

cépage : 100% pinot noir

accords : chapon, coq, faisan braisé, poularde, biche, chevreuil, filet de boeuf, darne de saumon, steak de thon grillé, brie, mimolette, pouligny

T°S: 16°c

G: 2020 - 2024

Lien vers la fiche du produit