

Domaine Nicolas Perrault Santenay rouge 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Nicolas PERRAULT

Millésime: 2019

Appellation: Santenay

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

91/100 Kelley/Parker. Quelle réussite ! Un Santenay très aérien issu de vieilles vignes en haut de coteau. Une très belle découverte et un magnifique millésime 2019.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE NICOLAS PERRAULT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Nicolas Perrault Santenay rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juillet 2021) : 91/100. *The 2019 Santenay Rouge is lovely, bursting with aromas of raspberries, cherries, sweet spices and rose petals. Medium to full-bodied, round and supple, it's charming and demonstrative, with melting tannins*

and an enveloping core of fruit. From a parcel high on the slope, it was vinified with some 30 per cent whole bunch. Drink date 2021-2040.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% pinot noir

Vignes et Sols : parcelle de 45 ans située sur le haut du coteau sur des sols légers très drainants, ce qui donne des rouges aériens avec un côté très séducteur.

Vinification : Il est récolté manuellement en caisses de 12 kg, table de tri vibrante, table de tri à tapis, encuvage par gravité, avec une proportion de 30% de vendanges entières, le reste est éraflé. Vinification sans soufre pour préserver le potentiel aromatique du vin. Quelques mg à la mise.

Elevage : 12 mois d'élevage en fûts avec 20% de bois neuf, 6 mois en cuve avant mise.