

Domaine Chapelle Santenay rouge 2022



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Famille CHAPELLE
Millésime: 2022
Appellation: Santenay
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: pinot noir
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La signature du domaine. Un Santenay empreint de gourmandise et de finesse, même en 2022, année plus structurée que d'habitude. Déjà parfait en 2024 avec un joli potentiel d'épanouissement sur 3 ans de plus au moins.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Chapelle Santenay rouge 2022

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle robe limpide, brillante, d'une belle profondeur. Le nez est dominé par le fruit noir. La bouche

est massive, saline, toute en fruits, avec une belle finale ample et des tanins soyeux. A déguster dès aujourd'hui et dans les 5 prochaines années..

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 42 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Plein Sud.

Nature du sol : Calcaire sablonneux.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange égrappée en totalité avant la macération pré fermentaire de 4 jours, puis cuvaison de 15 jours. Elevage de 6 mois en cuve inox puis 3 mois en fûts. Mise en bouteille sans collage ni filtration.