

# Domaine Chapelle Santenay Village rouge 2023



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPPELLE

Millésime: 2023

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. Déjà parfait en 2025 avec un joli potentiel d'épanouissement sur 3 ans de plus au moins.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPPELLE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

**Domaine Chapelle Santenay rouge 2023**

**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.