

# Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2022



**Prix du produit :**

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2022

Appellation: Santenay 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Comme

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Sorti des caves du domaine en novembre 2025. Encore très jeune, ce superbe Santenay 1er Cru sera parfait pour les 10 années à venir. Pour l'instant, en 2025, l'élevage est encore bien marqué. Mais quel énorme potentiel !

**Description du produit :**

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

**Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2022**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

*Robe cerise noire très intense, reflets violacés, vin brillant. Nez très floral, de pivoine, puis fruits noirs. La bouche est dense et complexe, avec un beau milieu de bouche et une finale persistante. Beau vin de garde à consommer dans les 10 prochaines années.*

**Cépage :** 100% pinot noir

**Date de plantation :** 1966

**Densité pieds / ha :** 10 000

**Exposition:** Est, Nord-Est, en pied de coteaux.

**Nature du sol :** Argilo-calcaire du Bajocien, et sédiments en partie basse.

**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 macération pré-fermentaire de 4 jours puis cuaison de 8 jours. Elevage de 11 mois en fûts (neufs 25%). Puis mise en bouteilles sans collage ni filtration