

# Domaine Chapelle Santenay rouge 1er cru "La Comme" 2023



Prix du produit :

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

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

**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" 2023**

---

**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 cuvaison de 8 jours. Elevage de 11 mois en fûts (neufs 25%). Puis mise en bouteilles sans collage ni filtration