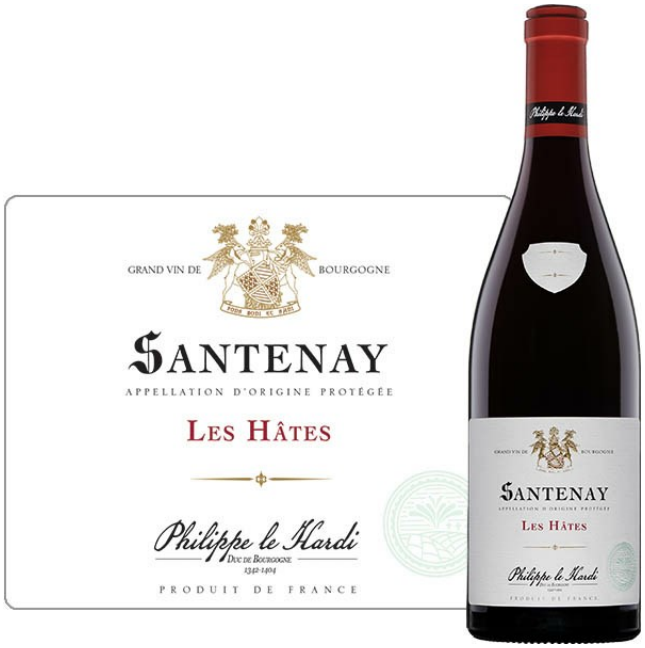
Santenay Rouge "Les Hâtes", Philippe Le Hardi



Cette parcelle de 1.75 ha tout en bio jouxte le cœur du village. Elle jouit d'une belle exposition plein sud, juste entre les parcelles des crus Clos des Mouches à l'Est et Beaurepaire à l'Ouest.

Origine: Cette petite parcelle est exposée Sud, sur un sol calcaire sur marnes argileuses avec une densité de plantation de 9000 pieds par hectare où l'on laisse un enherbement spontané et travail de la ligne de souches avec des lames inter-ceps.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Les raisins subissent une pré-fermentation à froid durant 5 à 7 jours suivi d'une fermentation alcoolique avec deux remontages par jour durant deux semaines. Ensuite le vin est élevé 16 mois en fûts dont 20% en fûts neufs.

Dégustation: Bel ensemble de petits fruits rouges associés aux notes de tabac blond et d'épices. La bouche, souple et corpulente, reste fraîche tout en s'appuyant sur de beaux tanins soyeux.

Potentiel de garde: 5-7 ans

Température de service: Chambré

Association mets: À déguster avec un filet mignon de porc aux airelles, une quiche aux champignons ou un risotto aux légumes rôtis.