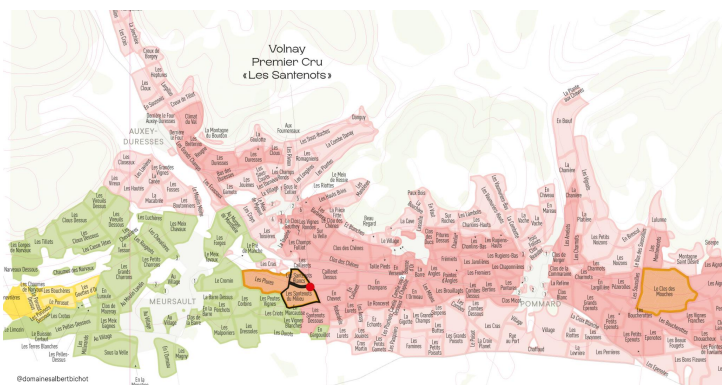


VOLNAY PREMIER CRU "LES SANTENOTS" DOMAINE DU PAVILLON



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 0,29 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

Contrairement à ce qu'indique le nom du vin, le Premier Cru "Les Santenots" n'est pas situé sur le village de Volnay, mais sur celui de Meursault. Si ce dernier est particulièrement connu pour ses grands vins blancs, certains terroirs, comme celui des "Santenots" sont plus adaptés au Pinot Noir et lui permettent d'exprimer toute sa finesse.

Plusieurs hypothèses existent pour l'origine du nom du Climat : "Santenots" pourrait venir du latin SENTES (ronces, buissons épineux) ou de SENTU (chemin) en référence aux chemins qui y passaient pour descendre d'Auxey-Duresses vers la voie romaine.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet complexe dévoile des arômes de fruits rouges (cerise, framboise...) mêlés à des touches épicées et légèrement boisées. Au palais, ce vin charmeur présente un beau volume, une charpente fine aux tanins fondus et une longue finale très parfumée.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou en sauce

Fromages moyennement corsés

Recette idéale : blanquette de veau aux morilles

CITATIONS

Wine Spectator : 92/100 (2022)

Revue du Vin de France : 92/100 (2021)

Wine Spectator : 93/100 (2020)

Wine Enthusiast : 94/100 (2019)

International Wine Challenge : 96/100, Gold Medal, Organic Trophy (2018)

