



DOMAINE JESSIAUME

Santenay Premier Cru Les Gravières

Rouge, 2020



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Le climat des Gravières est situé dans la zone septentrionale de Santenay. En contrebas du moulin Sorine. Ce terroir bénéficie d'une exposition sud-est.

TERROIR

Les parcelles sont situées en coteau, le sol est maigre et composé des nombreuses petites roches. Des marnes blanches se trouvent dans la partie supérieure.

A LA VIGNE

La vigne, âgée de 60 ans en moyenne, est conduite en agriculture biologique. Les sols sont enherbés l'hiver et travaillés mécaniquement au printemps. La maîtrise des rendements est principalement obtenue via la charge laissée lors de la taille hivernale et l'ébourgeonnage en début de saison. Les vendanges sont manuelles.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 3,8 ha - **Age moyen des vignes:** 60 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Après un tri à la vigne puis au chai, les raisins sont égrappés et encuvés dans de nombreuses cuves en acier inoxydable sans sulfitage. Une macération à froid -10°C- est réalisée pendant 3 à 5 jours puis la fermentation démarre en levures indigènes. A l'issue des fermentations alcoolique, les vins sont entonnés dans la cave à fûts pour suivre les fermentations malolactique et les élevages.

ELEVAGE

L'élevage est réalisé en fûts de chêne Français pendant 12 à 16 mois selon les millésimes. Une proportion d'environ 30% de fûts neufs est employée. A la fin de ces élevages, une étape de 1 à 2 mois en cuve est réalisée avant mise en bouteilles.

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Nez de cerise mûres et touches florales. La bouche est dense et puissante avec une forte concentration. L'intensité est très agréable appuyée par une acidité rafraîchissante et des tanins légèrement fermes.




Potentiel de garde : 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

SERVICE

16°C

ACCORDS METS-VINS

Côte de boeuf, agneau braisé ou en sauce, gibiers à plumes ou poils. Fromage de vache et de caractère tel que l'Epoisses ou le Cîteaux.

DOMAINE JESSIAUME
10 Rue de la Gare, 21590 SANTENAY
Tel. 03 80 20 60 03 - info@jessiaume.com
jessiaume.com   


VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE JESSIAUME

Santenay Premier Cru Les Gravières

Rouge, 2020






NOTRE ENTREPRISE

Créé en 1850, le Domaine Jessiaume s'étend sur environ 15 hectares répartis sur les villages de Santenay, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard et Beaune. Le Domaine est propriétaire de la plus grande parcelle de Santenay 1er Cru Les Gravières avec plus de 5 hectares.

La philosophie de l'équipe a amené le Domaine à se convertir vers la viticulture Biologique en 2016.

Surface totale du domaine : 15ha

N° de FDA : 18124151196 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Hong Kong, Australie, Japon, Allemagne, Royaume-Uni, Taiwan, Belgique

DOMAINE JESSIAUME
10 Rue de la Gare, 21590 SANTENAY
Tel. 03 80 20 60 03 - info@jessiaume.com
jessiaume.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.