Domaine Nicolas Perrault Santenay rouge 2018

Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Nicolas PERRAULT
Millésime: 2018
Appellation: Santenay
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE NICOLAS PERRAULT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Nicolas Perrault Santenay rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 91/100. *Unwinding in the glass with a deep and complex bouquet of cherries, blackberries, spices and incense, the 2018 Santenay Rouge is medium to full-bodied, velvety and enveloping, with a generous core of succulent fruit, lively acids and terrific concentration. It's underpinned by a chassis of ripe, elegantly powdery tannins. Perrault has really excelled himself with this cuvée.* Drink date 2021-2035.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% pinot noir

Vignes et Sols : parcelle de 45 ans située sur le haut du coteau sur des sols légers très drainants, ce qui donne des rouges aériens avec un côté très séducteur.

Vinification : Il est récolté manuellement en caisses de 12 kg, table de tri vibrante, table de tri à tapis, encuvage par gravité, avec une proportion de 30% de vendanges entières, le reste est éraflé. Vinification sans soufre pour préserver le potentiel aromatique du vin. Quelques mg à la mise.

Elevage : 12 mois d'élevage en fûts avec 20% de bois neuf, 6 mois en cuve avant mise.

Description brève du produit :

Quelle réussite ! Un Santenay très aérien issu de vielles vignes en haut de coteau. Une très belle découverte et un magnifique millésime 2018, l'idéal (après aération) pour Noël 2020, et parfait jusqu'en 2030 au moins !