

Domaine Chapelle Santenay 1er cru "Les Gravières" blanc sec 2023 MAGNUM



Prix du produit :

276,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Santenay 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Gravières

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Chapelle Santenay blanc 1er cru "Les Gravières" 2023 MAGNUM

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle robe dorée, or pale, d'une belle brillance. Nez complexe de fruits secs, avec des notes briochées, et des fleurs blanches. La bouche est dense et complexe, avec une belle minéralité. A déguster dans les 3 à 5 ans.

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen des vignes : 15 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-est, en coteaux avec une pente à 10%.

Nature du sol : Argilo-calcaire, avec présence de marnes blanches.

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.

Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange entière, pressurage sans SO₂, débourage au froid, mise en pièce pour fermentations. Elevage en fûts (20 % neuf) de 9 mois. Collage, puis légère filtration avant mise en bouteille

Description brève du produit :

Un Santenay Premier Cru de garde, sorti des chais du domaine en février 2025. Il peut déjà se déguster agréablement et s'améliorera avec le temps. Surtout en magnum !