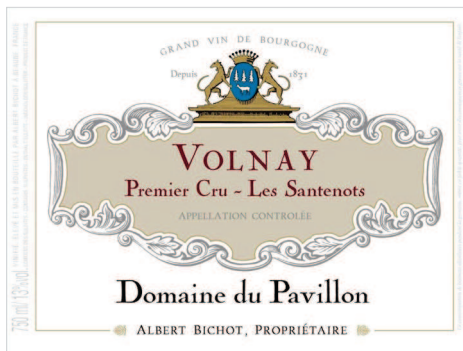


VOLNAY 1ER CRU "LES SANTENOTS" DOMAINE DU PAVILLON



Côte de Beaune

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
 Parcelle de 0,29 ha
 Âge moyen : 30 à 40 ans
 Sols bruns argilo-calcaires

Vinification :
 Vendange manuelle
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 Cuvaison : 20 à 28 jours

Elevage :
 En fûts de chêne 100%
 30 à 35 % de fûts neufs
 14 à 18 mois

Contrairement à leur nom, Les Santenots ne sont pas situés sur le village de Volnay, mais sur la commune de Meursault, juste au sud. Si celle-ci est particulièrement connue pour ses vins blancs, certains terroirs, comme celui des Santenots se prêtent à une meilleure expression de la finesse du Pinot Noir. Plusieurs hypothèses existent pour l'origine du nom du climat : "Santenots" pourrait venir du latin SENTES "ronces, buissons épineux". Il pourrait aussi être formé comme le nom du village de Santenay sur le gaulois SENTU "chemin" (allusion aux chemins qui y passaient pour descendre d'Auxey-Duresses vers la voie romaine). Il pourrait aussi renvoyer à 2 ouvrées de vignes à La Sautenot (pouvant être situées dans le territoire des Santenots), offertes par l'abbesse de la communauté de Tart en 1218 à l'abbaye de Cîteaux.

Dégustation

Ce Volnay 1er Cru "Les Santenots" est délicatement boisé et fumé. Il révèle au nez des notes épicées. Joli fruit rouge en bouche, tel que la cerise, rehaussé par des notes d'épices douces comme la cannelle. Ce vin charmeur présente une belle charpente fondue, avec beaucoup de volume.

Accords mets/vins

Il pourra accompagner les mets les plus fins comme les viandes rôties, les viandes rouges légèrement relevées, les gibiers à plumes, ou encore les fromages comme le Brie, le Chaource, le Reblochon.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 5 et 7 ans voire davantage.

