

DOMAINE MILAN & FILS

SANTENAY 1ER CRU LA COMME ROUGE



CEPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Des calcaires grisâtres occupent le haut des versants, jusqu'à 500 mètres d'altitude. En descendant la pente : des calcaires oolithiques, l'oolithe blanche, des marnes et des rognons de calcaire, l'oolithe inférieure sur un niveau marneux jusqu'à 300 mètres d'altitude. Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi).

VINIFICATION

Vendages manuelles, eraflage et extraction par pigeage et remontage

ELEVAGE

En fut pendant un an puis mise en bouteille

DEGUSTATION

température de dégustation. 15°C. Robe pourpre, cerise noire. Très belle luminosité. Son bouquet rappelle les pétales de rose et les fruits rouges. Au palais, ce vin détient un corps souple et charpenté avec des arômes de myrtille. Son attaque souple et intense et son registre aromatique avec son fini distingué se marient à la perfection avec de la cuisine marinée comme du veau ou du bœuf braisé.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

Grey limestone are in the height of side until 500 meter high. The vineyard have very good exposition with sun and wind near the village of Santenay.

VINIFICATION

Manual harvest. The grapes are destemmed and the vinification takes place in the vats. Extraction made by punching down and pumping over.

AGEING

The wine is partly matured in barrels for 1 year before bottling

TASTING

Temperature for tasting 15°C Purple colour, black cherry, high reflection of lights. nose, aromas rose petals and red berries. Palate, round and souple wine with aromas of red fruits (blueberry). Its supple and intense attack, and its aromatic register with its distinguished finish mean it should be matched with slow-cooked dishes like braised veal or beef.

