

# VOLNAY PREMIER CRU

## Santenots



### TERROIR

“Les Santenots” est un climat situé sur la commune de Meursault mais limitrophe de Volnay. Notre parcelle est classée en appellation Volnay car plantée en Pinot Noir.

L'étymologie de “Santenots” viendrait de “sentu”, désignant le chemin en Gaulois et qui ferait allusion aux chemins de l'ancienne carrière permettant de rejoindre Auxey-Duresses. Cette désignation pourrait également être issue de l'époque des moines de l'Abbaye de Citeaux qui avaient reçu 2 ouvrées “à la Sautenot”.

### À LA VIGNE : la culture biologique

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

### À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

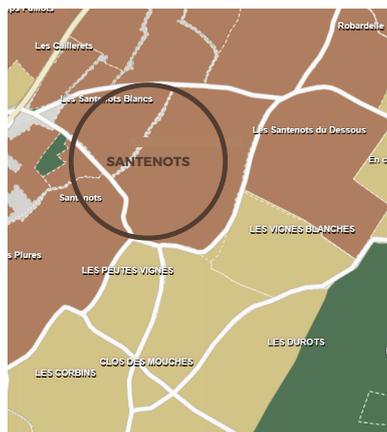
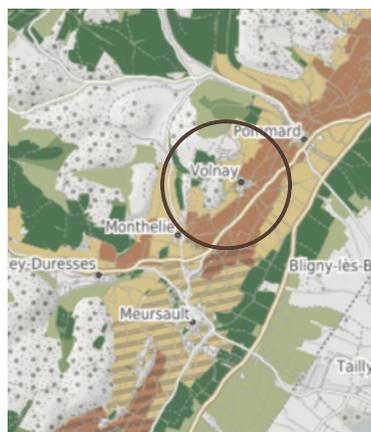
Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. 50% à 70% de grappes éraflées.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins.

14 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,12

Date de plantation : 2008

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 270

Exposition : Est

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 4 à 10 ans

