

**Vinification & Elevage**

*Après un tri très sévère à la vigne, les raisins de pinot noir sont égrappés à la cuverie, les fruits entiers, non écrasés, subissent une macération à froid pendant une semaine. Ensuite la fermentation, sous température contrôlée se déroule pendant 10 à 15 jours. Cette vinification permet de préserver un maximum les arômes de fruits du pinot noir et d'en mettre en valeur la matière, la concentration, sans en extraire les tanins rustiques.*

*Nos vins évoluent paisiblement dans un somptueux domaine situé au centre du village de Santenay. Les caves voutées et les conditions qui y règnent, bonifie notre produit. La mise en bouteille est effectuée avec délicatesse après 12 à 14 mois d'élevage dont 8 à 10 mois en fûts de chêne à 30% neuf.*

**Fiche dégustation**

* une robe éclatante et vive, évitant le pourpre assombri mais restant lumineuse et écarlate.*

* Un nez intense et complexe de framboise, de groseille et de poivre noir.*

* une bouche à la fois ample, riche, fruitée en diable, fraîche et bien charpentée par des tanins élégants et veloutés. Un vin complet, au solide potentiel.*

**ACCORD METS ET VINS**

*volaille rôtie, gibier, fromages (reblochon, brie), charcuterie fine.*

**Conseil du sommelier**

*À boire dés maintenant après un carafage d’une heure. À garder jusqu’en 2025. Il arrivera à son apogée en 2022. Servir à 17°C.*

**CAPUANO - FERRERI – 14 RUE CHAUCHIEN – 21590 SANTENAY - FRANCE -**