****

**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**

* Belle couleur rubis profond, aux reflets violacés.*

* Des arômes de fraise, de framboise et de griotte. Des notes fleuries (pivoine, violette) apparaissent.*

* Ferme et structurée, du gras et une certaine complexité composent cette bouche expressive. L'acidité est généralement suffisante pour assurer quelques années de garde étayé par des tanins veloutés.*

**ACCORD METS ET VINS**

*boeuf bourguignon, perdrix au chou, ossobuco, fromages (époisses, soumaintrain, cîteaux).*

**Conseil du sommelier**

*À boire dès maintenant après un carafage d’une heure. À garder jusqu’en 2025. Il arrivera à son apogée en 2020. Servir à 17°C.*

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