****

**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**

* Jolie robe rubis-carmin soutenue, vive et brillante.*

* Nez discret, s’ouvrant très lentement sur de légers et agréables effluves boisés et fruités évoquant la cerise.*

* Il se dégage une première impression de souplesse et de fluidité en bouche, vite dominée par la fermeté de la trame tanique qui est renforcée par la vivacité de l’acidité. Belle remanence aromatique fruitée qui s’affirme en bouche (plus qu’au nez) et qui affine la structure du vin.*

**ACCORD METS ET VINS**

*avec un sukiyaki, le bœuf en sauce ou le gigot d’agneau rôti.*

**Conseil du sommelier**

*À boire dés 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 -**