



SANTENAY « CLOS GENÊT »

TERROIR

Situé au cœur de l'appellation Santenay, c'est la première vigne du Domaine, achetée en 1679 par Lazare LEQUIN. Ce terroir donne des vins très fins grâce à ses vieux cordon de plus de 70 ans

CONDUITE DE LA VIGNE

Le travail commence à la vigne. La vigne est un être vivant qui vous rend l'attention que vous lui portez.

C'est pourquoi, nous utilisons uniquement des engrais organiques. Nous pratiquons les labours, l'enherbement naturel, la mycorhization des jeunes plantes, et la lutte raisonnée.

Nos vignes sont taillées en cordon de Royat, la taille traditionnelle des pinots noirs.

Ces terres sont notre héritage, il est essentiel de les préserver.

CÉPAGE

Pinot Noir

GARDE

10 à 15 ans

PRODUCTION

1800 bouteilles



VINIFICATION

Afin de protéger la récolte, les vendanges sont 100 % manuelles. La vendange principalement égrappée avec parfois un soupçon de vendange entière.

Une vinification d'environ un mois qui se déroule en trois phases: Une semaine de macération à froid, une semaine de fermentation (exclusivement en levures indigènes), deux semaines de macération/extraction. Ceci afin de préserver les goûts à travers une extraction douce mais dans la durée.

S'en suit l'élevage en fûts qui peut durer entre 10 et 16 mois. Une proportion de fûts neufs est apportée à chaque cuvée, entre 20 et 30 % selon les appellations, afin de sublimer le goût du vin sans pour autant le masquer par un boisé trop prononcé.

Cette étape a pour but de structurer et de développer l'aromatique des vins tout en préservant la fraîcheur.

La vinification n'est pas une science exacte, mais plutôt une alchimie où le ressenti est essentiel, chaque année et chaque parcelle étant différentes.

ÉLEVAGE

10 à 16 mois en fûts de chêne français selon les besoins du millésime.

DOMAINE LOUIS LEQUIN & FILS

2, rue du pasquiers de pont - 21590 Santenay - Tél. +33 (0)3 80 20 63 82 - info@louis-lequin.com - www.louis-lequin.com