

Santenay

« Les Potets »



VIGNES DE
50 ans

Notre histoire

Notre parcelle. Exposée plein midi sur des sols marneux, elle est cultivée et vinifiée pour nous par le Domaine Douhairet-Porcheret.

Dégustation

D'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Jolie rondeur charnue. En un mot, gourmand.

Détails

Appellation	Santenay
Cépage	Pinot Noir
Climat	Les Potets
Sol	Marneux
Vendange	Manuelle
Élevage	12 à 14 mois en fût
Domaine	Douhairet-Porcheret

SERVICE
15–16 °C

ACCORDS
Charcuteries, viandes blanches

GARDE
5 à 6 ans

Comment déguster nos vins ?

Parce qu'un bon vin mérite bien plus qu'un simple verre : suivez ces quatre étapes pour révéler tous les arômes.

1 *J'observe*

La robe, sa couleur et son intensité.

2 *Je remue*

Pour réveiller les arômes endormis.

3 *Je sens*

Le bouquet, et j'identifie les familles de parfums.

4 *Je goûte*

Les saveurs, la texture et la longueur en bouche.



Laissez un avis

sur votre expérience

Scannez le code ou rendez-vous sur
parcellaire28.com/avis



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION