

Santenay 1^{er} Cru

« Les Passetemps »



VIGNES DE
50 ans

Notre histoire

Notre parcelle de premier cru, exposée au levant sur l'oolithe blanche. Nous la confions au Domaine Douhairet-Porcheret, qui la cultive et la vinifie.

Dégustation

La robe est assez foncée, rubis soutenu, velours cramoisi, soie moirée. Ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges et noirs. Robuste sans perdre sa distinction, racé et fruité, sur un corps ferme et structuré.

Détails

Appellation	Santenay 1 ^{er} Cru
Cépage	Pinot Noir
Climat	Les Passetemps
Sol	Calcaire oolithique
Exposition	Levant
Vendange	Manuelle
Élevage	12 à 14 mois en fût
Domaine	Douhairet-Porcheret

SERVICE

16–17 °C, carafé 1 h

ACCORDS

Gibier, côte de bœuf

GARDE

10 ans et +

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