

VIGNOBLES LUDOVIC PIERROT · BORGOGNA

Santenay Premier Cru «Clos de la Comme»

Premier Cru di Santenay da mezzo ettaro di Pinot Noir esposto a est, a 235 metri su suoli argillo-calcarei: un vino dall'espressione intensa, coltivato in biodinamica certificata Demeter.

ZONA DI PRODUZIONE	Santenay Premier Cru, Côte de Beaune, Borgogna
VITIGNO	Pinot Noir 100%
ANNATA	2023
RACCOLTA	Manuale
AFFINAMENTO	In botti di rovere francese
ETÀ DELLE VIGNE	10 anni

VINIFICAZIONE

- Uve selezionate in vigna e di nuovo all'arrivo in cantina
- Vinificazione con una buona parte di grappoli interi, dopo una macerazione a freddo
- Fermentazione spontanea in tini di legno o d'acciaio
- Affinamento in botti di rovere francese a grana fine e tostatura leggera
- Imbottigliamento secondo il calendario lunare e biodinamico

ALTRE CARATTERISTICHE

- Superficie: 0,5 ettari
- Esposizione: est
- Altitudine: 235 metri
- Suolo: argillo-calcareo
- Viticoltura biologica e biodinamica certificata (Ecocert, Demeter)