AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

VOLNAY-SANTENOTS
PREMIER CRU

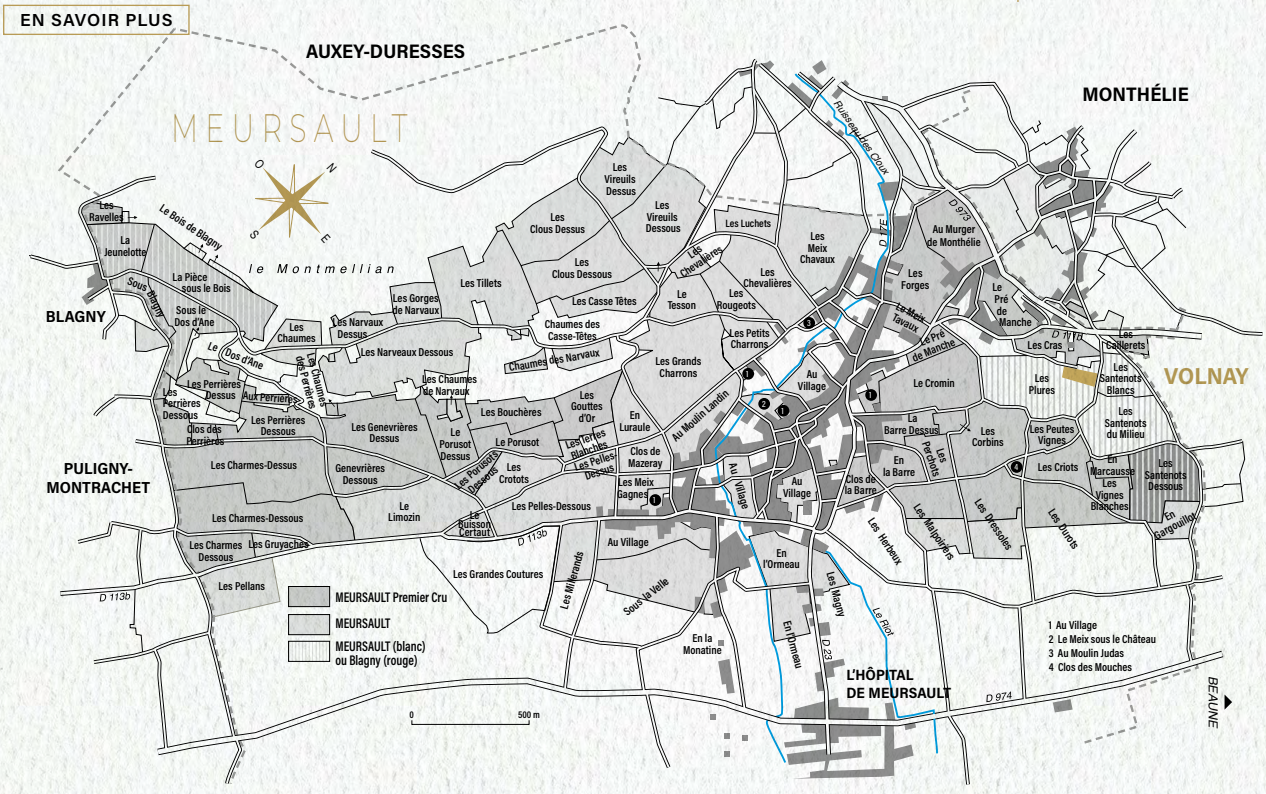
Santenots est un cru «à part» en Bourgogne. Situé sur le finage de Meursault il a légalement droit à l'appellation Volnay Premier Cru en raison de son idéal emplacement dans le prolongement des Caillerets et Chevrets de cette commune. C'est un cru assez étendu qui est composé de plusieurs zones distinctes.
La situation de notre parcelle est élevée sur un petit replat qui domine le sous climat des «Petures». Elle lui donne une grande similarité de forme avec son voisin de Volnay «le Cailleret». C'est un cru qui bénéficie d'une exposition plein Est sur un endroit en pente douce, parfaitement drainé et très solaire. Sa maturité précoce lui donne une régularité exemplaire qui gomme nettement l'effet millésime sans pour autant l'occulter.
Le raisin est récolté à juste maturité sur un fruité croquant. Les grappes de raisins sont triées à la vigne puis logées en caissettes avant d'être acheminées au cuvier. La vinification se fait régulièrement avec 50 % de vendanges entières, voire plus si le millésime le permet et que les rafles son parfaitement aoutées (mûres et donc brunes). Cuvé environ quatre semaines, pressé respectueusement, le vin est ensuite élevé de 15 à 18 mois en fûts. Les fûts proviennent tous de la forêt de Tronçais.
Vin aromatique aux notes de rose, de fleur de sureau, centrésur la finesse.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 27 ares
- Vigne plantée en 1954
- Culture organique
  8 mois d'enherbement par an
- 1/3 en cordon de Royat
  et 2/3 en Guyot poussard
- Double ébourgeonnage
  de printemps
  4 mois de labours par an
- 30 à 45 hl par hectare
- Vendanges manuelles
  avec tri des raisins sur table
  dans la parcelle.
  40 à 60 % grappes entières.
  Cuvaison 4 à 5 semaines
  avec 4 jours à froid (11°)
- Pressurage pneumatique
  Débourbage statique
- Elevage en fûts avec 20%
  de bois neufs et des fûts de
  moins de cinq ans
- Fermentation
  en levures indigènes
  12 à 18 mois en fût
  1 à 2 mois en cuve
- Mise en bouteille sans
  collage et sans filtration

EN SAVOIR PLUS



Cartographie extraite des ouvrages Les Vins de Bourgogne et The Wines of Burgundy - Laurent Gotti et Sylvain Pitiot.© - www.collection-pierrepoupon.com

DOMAINE BUISSON-CHARLES

23 Rue de la Velle - 21190 Meursault - France - Tél. +33 (0)3 80 21 22 32 - domaine@buisson-charles.com - www.buisson-charles.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.