

FICHE TECHNIQUE  
SANTENAY 1 ER CRU MALADIERE ROUGE

- Vignobles : Les vignes d'où sont issus les raisins servant à produire ce vin sont situées dans l'aire d'appellation Santenay 1 er cru Maladière sur la commune de Santenay. Cette commune se situe au Sud de la Côte de Beaune. Le sous-sol est argilo-calcaire et le sol est surtout constitué de calcaire bathonien . L'âge moyen des vignes est de 40 ans. La pente est le plus souvent forte. Le pinot noir est l'unique variété utilisée. D'un point de vue culturel, les vignes sont basses, la taille s'effectue en Guyot et divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendanges vertes) sont réalisés au cours de l'année.
- Techniques : Les raisins ont été récoltés manuellement. Les raisins, après un léger foulage et éraflage, sont mis entiers en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase, on pratique remontage et/ou pigeage. Lorsque la fermentation est terminée, le jus de goutte est séparé des parties solides. Les marcs sont pressés, à basse pression, dans un pressoir pneumatique. Les vins sont mis en tonneaux (environ 20 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est assemblé en cuve. Aucun collage et aucune filtration ne précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime.
- Rendement : 35 Hl/ha
- Aspect gustatif : Vin riche, très aromatique, d'une belle élégance, aux senteurs de fruits rouges, mêlées de quelques notes d'épices. La bouche est souvent très ample avec des tanins gras et tendres.
- Association mets vin : viande rouge, fromages divers, gibiers ...

**SAS VINCENT GIRARDIN / ZA LES CHAMPS LINS / 21190 MEURSAULT**  
**TEL. 03 80 20 81 00 / FAX 03 80 20 81 10**  
**Site Internet : [www.vincentgirardin.com](http://www.vincentgirardin.com)**