

DOMAINE BERTAGNA

CLOS SAINT-DENIS

Grand Cru

■ **AOC**

Appellation Clos St-Denis contrôlée.

■ **TERROIR**

Superficie : 0,53 hectare.

Situé à côté du Clos de la Roche.

■ **CÉPAGE**

Pinot Noir 100%.

Densité de la plantation :

10 000 pieds/hectare.

Taille : Guyot.

■ **TECHNIQUES CULTURALES**

Travail du sol : biologique.

Vendange en vert.

■ **VENDANGES**

Vendange à la main.

30 à 35% de vendange entière

Sélection rigoureuse des grappes au vignoble
et sur la table de tri.

■ **FERMENTATION**

Vinification en petit cuve

Macération pré-fermentaire à froid

Levures indigènes

Pigeage manuel

■ **ELEVAGE**

Fûts de chêne français : 100% fûts neufs.

Elevage de 16 à 18 mois.

■ **DÉGUSTATION**

Nez : connotations d'épices, fruits noirs sur un
boisé brioché.

Bouche : remarquable plénitude, puissance,
fraîcheur, élégance sur des tanins délicats et soyeux.

