



**LA MALAURIE**  
**FAMILLE TRIBAUT**  
*Bourgogne & Champagne*

## SANTENAY

PREMIER CRU

*Clos Rousseau*



### SAVOIR-FAIRE

- Cépage :** 100% Pinot Noir
- Superficie:** 45 ares
- Terroir :** Calcaire, oolithes, marnes blanches
- Vignes:** En coteaux, exposés sud-est, âgées de 25 ans
- Mode culturel :** Taille guyot simple, travail mécanique du sol, lutte raisonnée
- Vendange:** À la main en caisse pleine, triée à la vigne et sur table de tri au chai
- Vinification:** Eraflage à 30 % (selon le millésime); soit 70% de rafles en cuves  
Mise en cuves béton (sans sulfitage), puis foulage  
Macération pré-fermentaire à froid à 10-12°C avec 2 remontages/jour ( 3-6 jours)  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes en cuves ouvertes  
1 pigeage et 1 remontage quotidien, les pigeages sont limités pour plus de finesse  
La cuvaison dure entre 20 à 25 jours avant la mise en fûts;  
Fermentation malolactique en fûts
- Élevage sur lies :** >1 an en fûts de chênes français (35% fûts neufs, Tonnellerie Chassin, chauffe légère)  
Soutirage des fûts par gravité avec légère filtration Kieselguhr

### DÉGUSTATION

D'une robe rouge cerise, parfois framboise aux nuances violettes, son bouquet dévoile des notes de petits fruits rouges et noirs et même la violette.

En bouche, il offre intensité et souplesse. À la fois structuré et charnu; ses tanins fermes et discrets révèlent de la finesse en finale. Il nous emporte sur des arômes de fruits noirs, parfois de réglisse et épicé, un vin profond et racé !

**POTENTIEL DE GARDE:** Entre 7 et 9 ans en cave.

**ACCORDS CULINAIRES:** Il est préférable de le servir à 15°C dans un grand verre.

Vin de gastronomie, il s'associera très bien avec des mets cuisinés comme une tourte à la viande, des petits gibiers ou encore une pièce de boeuf braisé, une volaille caramélisée. Evidemment, il s'accorde à merveille avec des fromages affinés(rien de tel que le cîteaux) !