



Auguste, 2018

Domaine Comte Senard
FRANCE, BOURGOGNE, BOURGOGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
SUPERFICIE	50 ares
VINIFICATION	Vinification pré-fermentaire à froid, contrôle des températures. Vendanges 100% grappes entières
ÉLEVAGE	18 mois en fût de chêne, 20% fûts neufs.

CODE SAQ
13590601

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'histoire du domaine commence en 1857 dans le village d'Aloxe-Corton lorsque Jules Senard créé le vignoble de « Corton Clos Des Meix ». Depuis cette époque, ces 2,5 hectares de vignes classées grand cru sont encore le monopole de la propriété familiale. Année après année, le vignoble s'agrandi autour d'appellations prestigieuses de Corton (Perrières, Clos Du Roi, Corton Bressandes, Paulands, ...). En 2005, Lorraine Sénard, succède à son père Philippe, et devient la nouvelle vinificatrice. Représentant ainsi la cinquième génération, elle s'inspire des précédentes pour conserver « l'Esprit du Corton » au travers de la culture des 9 hectares de vignes. La priorité est donné à la qualité des raisins à l'aide d'un travail soigné et respectueux de la plante et de son environnement. Adeptes d'une vinification en grappe entière, Lorraine adhère à ce principe qui retranscrit au mieux l'expression « de puissance et de caractère » des vins. Théâtre de l'héritage séculaire de la viticulture en ce lieu, le domaine Comte Senard possède une cave bâtie par les moines bénédictins de l'abbaye Sainte-Marguerite au XIIIème siècle. Aujourd'hui, la cuverie se trouve à Ladoix-Séigny.