

Bruno Colin

- A.O.C. Santenay 1er Cru -

Les Gravières



Présentation

SITUATION :

Sous La Comme et Beauregard après le Clos de Tavannes.

ETYMOLOGIE :

Grave, comme grève est dérivé du latin grava et indique un terrain sablonneux.



C.F.

Fiche Technique

A.O.C : Dernière date d'approbation par le Comité National, de la liste des climats classés Santenay 1er cru le 20 septembre 1984.

Superficie totale : 23 ha 39 ares 59 ca. On note une moyenne de 18 ha en rouge et 3 ha en blanc ayant revendiqué l'A.O.C. entre 2001 et 2003.

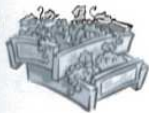
RMD : 48 hl/ha pour le rouge et 55 hl/ha pour le blanc.

Sols : Jurassique supérieur marneux.

Altitude : 230 m à 260 m.

Exposition : Est, Sud/Est.

Cépage : Pinot Noir pour le rouge et Chardonnay pour le blanc.



Production annuelle estimée * :

Rouge : 105 000 bouteilles**.

Blanc : 21 000 bouteilles**.



Fourchette de prix :

Rouge : de 11 € à 39 €

Blanc : de 15 € à 19 €

*Elle est calculée à titre purement indicatif en fonction des déclarations de récolte 2001 à 2003.

**Sur 2003 on note une baisse des rendements de près de 35% en rouge et en blanc.

Nombre d'exploitants : Une vingtaine pour le rouge et cinq pour le blanc.

Caractères



ARÔMES :

Rouge : Fruits rouges, cerise, groseille, fruits noirs.

Blanc : Agrumes, fleurs blanches, miel.



CONSERVATION :

Rouge : 6 à 8 ans et plus selon les millésimes.

Blanc : 5/7 ans et plus selon les millésimes.



ACCORDS :

Rouge : Viandes rouges rôties, viandes en sauce, bœuf bourguignon, rôti de veau, fromages fruités pas trop affinés.

Blancs : Jambon persillé, escargots, poissons grillés, volailles à la crème.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Rouge : 16° à 18 °

Blanc : 12° à 14 °