

AOC Santenay 1^{er} Cru
Les Gravières
Jaffelin
75 cl – 13° Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AAO Santenay
1^{er} Cru Les Gravières
Jaffelin
75cl – 13° Vol
Grand Vin de Bourgogne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : : Pinot noir

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Réputée pour être la "plus petite des Maisons de Bourgogne," le domaine Jaffelin fait ressortir l'âme de Beaune dans ses vins depuis 1816. Désormais, c'est dans l'intimité de caves chargées d'histoire, cachées au cœur de la capitale des vins de Bourgogne, que tout se joue. Les raisins sont récoltés et triés manuellement. La macération dure environ 3 semaines avec des extractions à l'aide de remontage et de pigeage. Raisins généralement entièrement éraflés. Les vins sont élevés 16 à 18 mois en fût de chêne français avec environ 30% de fûts neufs.

Les Gravières : Ce grand climat doit son nom au fait qu'il se trouve dans un endroit riche en graviers, galets et sables calcaires provenant de la Combe de Saint-Aubin.

Conseils de dégustation

Robe soutenue, reflets violets Nez très fruité, belle expression du cassis, En bouche, c'est un vin gourmand, présence de tannins en finale qui apportent une belle persistance.

Température de service entre 14° et 16°.

Accords Mets & Vins :

Vin plaisir, « vin bistrot », qui accompagnera les classiques français.

Cassoulet, charcuteries, soupe à l'oignons, escargots de bourgogne, œufs en meurette...

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com