

VIN N°45

DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION INTUITIVE COMPARATIVE



Domaine Bonnardot, Santenay

- AOP Santenay

Terroir : Argilo calcaires

Pratique culturale : Biodynamique

Cépage : Pinot Noir

Vinification : 1/3 de grappe entières lors de la macération

Elevage : 14 mois en fûts de chêne, décantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

Un vin fin aux arômes de fruits rouges frais, de sous bois, les tannins sont fermes et élégants. Il représente bien la finesse d'un vin rouge de part sa complexité aromatique (plusieurs familles d'arômes : primaires, secondaires...), son toucher en bouche : fluide et suave, ses tanins poudrés (grains fins et élégants)



[Site internet du Domaine Bonnardot](#)



VIN N°44

DÉGUSTÉ EN DÉGUSTATION INTUITIVE

ar

- **AOP** : Bordeaux

Terroir : Sol argilo-calcaire

Pratique Culturelle : Biologique certifiée - pratiques industrielles

Cépages : Cabernet Sauvignon - Merlot

Vinification et élevage : vendanges égrappée et élevage en fût de chêne de 5-6 mois.

Vin simple où les arômes sont peu complexes et manque de subtilité.
Le final est asséchant.

