



Domaine du Prêtre Seneche

Millésime / Year
2023

Cépage / Grape variety
Pinot noir

Terroir / Terroir
Argilo calcaire

Lieu dit / Locality
Assemblage de 5 parcelles

Exposition / Exposure
Sud

Rendement / Yield
40 Hl/ha

Âge des vignes / Age of the vines
50 ans

Viticulture / Viticulture
Biologique

Superficie / Area
0.60 ares

Récolte / Harvesting

Manuelle en caissettes avec passage obligatoire sur table de tri avant encuvage. The grapes are handpicked and collected in 500-kg bins. They are sorted before being transferred to tanks.

Vinification / Vinification

Pas de sulfitage ni autres produits œnologiques, nous respectons au maximum nos raisins. Après encuvage la macération dure en général 3 semaines. Une partie de la vendange est encuvée non égrappée (30 à 50%). Nous sommes peu interventionnistes et ne réalisons que quelques remontages très légers dans la fermentation alcoolique. No sulfites or other additives are used out of utmost respect for our grapes. After being transferred to tanks, maceration lasts a good 3 weeks. We intervene very little and perform only a few gentle pump-overs during alcoholic fermentation.

Élevage / Ageing

Durée de 18 mois. Dont 12 mois en barriques de 500, 228 litres et amphores toujours sans sulfitage. Soutirage et assemblage après 12 mois et mise en masse pour 6 mois supplémentaires en cuves. La mise en bouteilles se fait en jour fruit après 18 mois sans collage ni filtration. Aged for a total of 18 months of which 12 months takes place in various types of vessels- wooden vats, concrete eggs and both 500 and 228-litre barrels without the addition of sulfur. The wine is racked and blended after 12 months, then is aged for another 6 months in tanks. The wine is bottled without being fined or filtered.

Dégustation / Tasting notes

Cette cuvée haute en maturité livre des senteurs de griotte avec des notes mentholées apportées par la vendange entière. La bouche riche et complexe nous donne des tanins bien présents mais toujours en finesse et bien mûrs. The nose is intense and redolent of red berries. The palate is generous and silky, boasting well-integrated tannins. It is supported by freshness that typical of the Sancerre region and makes our Pinot Noirs stand out.

Accords / Food-wine pairing

Viande rouge. Red meat.

Degré d'alcool / Degree of alcohol
14,5°

Acidité / Acidity
3,23 g/L

Sucre / Sugar **SO2 libre / SO2 free**
0,23 g/L 16 mg/L

SO2 total / SO2 total
36 mg/L

CAMILLE