



Saint-Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay 2023

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Ein charaktvoller Premier Cru aus einer der besten Lagen von Saint-Aubin. Dieser Chardonnay verbindet Tiefe und Finesse. In der Nase zeigen sich feine Aromen von weissen Blüten, reifen Birnen und Zitrus, unterlegt von einer klaren Mineralität. Am Gaumen elegant und präzise, mit cremiger Textur, feiner Säure und einer subtilen Holznoten durch den Ausbau im Eichenfass. Der Wein besitzt Länge, Spannung und ein bemerkenswertes Reifepotenzial.

Produzent	Domaine Françoise et Denis Clair
Kategorie	Weisswein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322628
Passt zu	Rohschinken, Lachs, Meeresfrüchten, Apéro Riche



Vinifikation

Die Gärung erfolgt im grossen Holzfass. Der Ausbau wird unter leichter Bâtonnage der Feinhefe in zu 20% neuen Fässern vollzogen während 11 Monaten.

Terroir

Dieser Rebberg ist auch unter dem Namen 'sur Gamay' bekannt. Die 0.53 ha grosse Parzelle grenzt an die bekannteren 1er Cru Lagen 'En Remilly' und 'Murger des Dents Chien', welche wiederum gleich oberhalb der weltberühmten Grand Cru Lagen Chevalier-Montrachet und Montrachet liegen.

Geschichte





Von Françoise stammen die Parzellen teilweise von den besten 1er Cru Lagen in Saint-Aubin, von Denis diejenigen in Santenay. Ihr Sohn Jean-Baptiste ist im Jahr 2000 dazugestossen und leitet das Weingut. Insgesamt umfasst die Domaine 13.8 Hektaren (40% Chardonnay, 60% Pinot Noir). Die Jahresproduktion liegt bei rund 65'000 Flaschen aus 21 verschiedenen Lagen. Die Rebberge werden biologisch bearbeitet, jedoch ohne entsprechende Zertifizierung. Alle Trauben werden von Hand gelesen und in Eiche. Top Weissweine aus tollen Lagen, finessenreiche Rotweine mit Schmelz.

