



## Santenay Clos Genet 2023

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Ein fein gezeichneter Pinot Noir, der Eleganz und Authentizität in sich vereint. Die Farbe präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot mit leicht violetten Reflexen, die Jugend und Vitalität spiegeln. In der Nase dominieren Aromen von roten Beeren wie Kirsche und Himbeere, begleitet von floralen Nuancen (Veilchen, Rosenblätter) und dezenten Gewürznoten. Eine zarte Note von Waldpilzen, Unterholz und etwas Rauch verleihen Tiefe und Charakter. Am Gaumen zeigt er sich samtig mit feinen Tanninen. Die frische Säurestruktur sorgt für Lebendigkeit, während das Finish langanhaltend und harmonisch wirkt.

Produzent	Domaine Françoise et Denis Clair
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Burgund
Subregion	Côte de Beaune
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322629
Passt zu	Käse, Grilliertem Fisch, Kalbfleisch, Geflügel, Terrinen , Charcuterie

### Vinifikation

Nach der Kaltmazeration bei 10°C wird der Most einer langsamen Gärung mit sanftem Umpumpen unterzogen und nach 3 Wochen in Holzfässer, davon 15% neu, abgefüllt, wo er während 12 Monaten reift.

### Terroir

Aus zwei nach Süden ausgerichteten Parzellen mit einer Gesamtfläche von 1.2 ha. Die Reben sind rund 45-jährig.

### 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.

