



Saint-Aubin Blanc 2023

Ein eleganter Burgunder aus Saint-Aubin, der mit Klarheit und Finesse überzeugt. In der Nase entfalten sich zarte Noten von weissen Blüten, Birne und Steinobst, begleitet von einer filigranen Zitrusfrische. Der Einschlag von Kalk und mineralischen Elementen sorgt für Spannung und Tiefe. Am Gaumen cremig, mit guter Struktur und ausgewogener Säure, die dem Wein Frische und Länge verleiht. Eine subtile Holznote rundet das Profil ab, ohne zu dominieren.

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 2030
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322627
Passt zu	Rohschinken, Lachs, mildem Käse, Grilliertem Fisch, Jakobsmuscheln



Vinifikation

Die Gärung erfolgt im grossen Holzfass. Der Ausbau dauert insgesamt 15 Monate und wird unter leichter Bâtonnage der Feinhefe in zu 15% neuen Fässern vollzogen.

Terroir

Aus zwei Parzellen in der Gemeinde Saint-Aubin, eine nach Norden, die andere nach Süden ausgerichtet. Die Reben sind im Schnitt 25 Jahre alt.

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.

