



Santenay 1er Cru Clos de la Comme 2023

Ein Burgunder von beeindruckender Eleganz. Schon seine rubinrote Farbe mit leichten Granatreflexen verrät Tiefe und Vitalität. In der Nase öffnen sich Aromen von reifen roten Beeren, ergänzt durch Hibiskusblüte und Veilchen. Im Hintergrund zeichnen sich würzige Untertöne ab. Am Gaumen haben wir eine samtig dichte Struktur. Die Saftigkeit der Beeren trägt zur guten Länge bei. Feine Holznuancen und dezenter Toast bereichern den Abgang und verleihen Komplexität.

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 2038
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322630
Passt zu	Boeuf Bourguignon, Hirsch, Reh, Hartkäse



Vinifikation

Das Traubengut wird zu 100% entrappt und nach einer kurzen Kaltmazeration während ca. 3 Wochen bis zur Pressung mit sanfter Farbextraktion vergoren, bevor der Jungwein in 228 Liter Holzfässer (15% neu) final rund 12 Monate ausgebaut wird.

Terroir

Die Parzelle der Domaine liegt unmittelbar an der Grenze zu Chassagne-Montrachet mit einer Gesamtfläche von 0.52 Hektaren.

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.

