



Saint-Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay 2023

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Un Premier Cru de caractère issu de l'un des meilleurs terroirs de Saint-Aubin. Ce Chardonnay allie profondeur et finesse. Le nez dévoile de subtils arômes de fleurs blanches, poires mûres et agrumes, soutenus par une minéralité marquée. En bouche, il se montre élégant et précis, avec une texture crémeuse, une acidité fine et une subtile touche boisée provenant de l'élevage en fût de chêne. Un vin doté de longueur, de tension et d'un remarquable potentiel de garde.

Producteur	Domaine Françoise et Denis Clair
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322628
Accord mets et vins	Jambon Cru, Saumon, Fruits de mer, Apéro riche



Vinification

La fermentation se fait en grands fûts de bois. L'élevage s'effectue pendant 11 mois avec un léger bâtonnage des lies fines, dans des fûts dont 20 % sont neufs.

Terroir

Ce vignoble est également connu sous le nom de « sur Gamay ». La parcelle de 0,53 ha jouxte les prestigieux 1er Crus « En Remilly » et « Murger des Dents Chien », situés juste au-dessus des célèbres Grands Crus Chevalier-Montrachet et Montrachet.

Histoire





Les parcelles de Françoise proviennent en partie des meilleurs 1er Crus de Saint-Aubin, tandis que celles de Denis se situent à Santenay. Leur fils Jean-Baptiste a rejoint le domaine en 2000 et en assure aujourd'hui la direction. Au total, le domaine s'étend sur 13,8 hectares (40 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir). La production annuelle atteint environ 65 000 bouteilles, issues de 21 parcelles différentes. Les vignes sont travaillées selon des pratiques biologiques, mais sans certification officielle. Tous les raisins sont récoltés à la main et élevés en fût de chêne. De grands vins blancs provenant de superbes terroirs, et des rouges élégants et raffinés, alliant finesse et onctuosité.

