



Santenay Clos Genet 2023

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Un Pinot Noir finement ciselé, alliant élégance et authenticité. Sa robe se présente d'un rouge rubis profond aux légers reflets violacés, reflet de jeunesse et de vitalité. Le nez révèle des arômes de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, accompagnés de nuances florales (violette, pétales de rose) et de fines notes épicées. Une subtile touche de champignons des bois, de sous-bois et une pointe fumée apportent profondeur et caractère. En bouche, il se montre soyeux, avec des tanins fins. Sa fraîcheur acide lui confère vivacité, tandis que la finale est longue et harmonieuse.

Producteur	Domaine Françoise et Denis Clair
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322629
Accord mets et vins	Fromage, Poisson grillé, Veau, Volaille, Terrine, Charcuterie

Vinification

Après une macération à froid à 10 °C, le moût subit une fermentation lente avec de doux remontages puis, après 3 semaines, il est transféré en fûts de chêne, dont 15 % neufs, où il s'élève pendant 12 mois.

Terroir

Issu de deux parcelles exposées plein sud d'une surface totale de 1,2 ha. Les vignes ont environ 45 ans.

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.

