



Santenay 1er Cru Clos de la Comme 2023

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Un Bourgogne d'une élégance remarquable. Sa robe rouge rubis aux légers reflets grenat révèle profondeur et vitalité. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges mûrs, rehaussés de notes d'hibiscus et de violette. En arrière-plan apparaissent de fines touches épicées. En bouche, il offre une structure soyeuse et dense. La succulence des baies soutient la belle longueur, tandis que de subtiles nuances boisées et un léger toast enrichissent la finale et apportent complexité.

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 2038
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322630
Accord mets et vins	Boeuf Bourguignon, Cerf, Chevreuil, Fromage dure



Vinification

Les raisins sont égrappés à 100 % et, après une courte macération à froid, fermentent pendant environ 3 semaines jusqu'au pressurage, avec une extraction douce de la couleur. Le vin nouveau est ensuite élevé pendant environ 12 mois en fûts de chêne de 228 litres (dont 15 % neufs).

Terroir

La parcelle du domaine est située juste à la frontière de Chassagne-Montrachet et couvre une superficie totale de 0,52 ha.

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.

