



Saint-Aubin Blanc 2023

Un Bourgogne élégant de Saint-Aubin 2023, qui séduit par sa clarté et sa finesse. Le nez révèle de subtils arômes de fleurs blanches, poire et fruits à noyau, soutenus par une fine fraîcheur d'agrumes. Des touches minérales crayeuses apportent tension et profondeur. En bouche, le vin se montre crémeux, avec une belle structure et une acidité équilibrée, offrant fraîcheur et longueur ; une légère note boisée complète l'ensemble sans dominer.

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 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322627
Accord mets et vins	Jambon Cru, Saumon, Fromages doux, Poisson grillé, Coquilles Saint-Jacques



Vinification

La fermentation se fait en grands fûts de bois. L'élevage dure au total 15 mois et s'effectue avec un léger bâtonnage des lies fines, dans des fûts dont 15 % sont neufs.

Terroir

Issu de deux parcelles situées sur la commune de Saint-Aubin, l'une exposée au nord et l'autre au sud. Les vignes ont en moyenne 25 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.

