



## Santenay Clos Genet 2023

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Un Pinot Noir finemente delineato, che unisce eleganza e autenticità. Il colore si presenta di un rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, espressione di gioventù e vitalità. Al naso dominano aromi di frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnati da sfumature floreali (viola, petali di rosa) e da delicate note speziate. Un tocco sottile di funghi di bosco, sottobosco e un accenno affumicato conferisce profondità e carattere. Al palato è vellutato, con tannini fini. La fresca acidità dona vivacità, mentre il finale risulta lungo e armonioso.

Produttore	Domaine Françoise et Denis Clair
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322629
Adatto a	Formaggi, Pesce alla griglia, Carne di vitello, Pollame, Terrina, Salumi

### Vinificazione

Dopo la macerazione a freddo a 10 °C, il mosto viene sottoposto a una lenta fermentazione con delicati rimontaggi e, dopo 3 settimane, travasato in botti di rovere, di cui il 15% nuove, dove matura per 12 mesi.

### Terroir

Da due parcelle esposte a sud con una superficie totale di 1,2 ettari. Le viti hanno circa 45 anni.

### Storia





Le parcelle di Françoise provengono in parte dalle migliori vigne di 1er Cru a Saint-Aubin, mentre quelle di Denis si trovano a Santenay. Il figlio Jean-Baptiste si è unito all'azienda nel 2000 e oggi dirige la tenuta. Complessivamente la Domaine si estende su 13,8 ettari (40% Chardonnay, 60% Pinot Noir). La produzione annuale è di circa 65.000 bottiglie, provenienti da 21 diverse parcelle. I vigneti sono coltivati secondo pratiche biologiche, sebbene senza certificazione ufficiale. Tutte le uve vengono raccolte a mano e affinate in rovere. Grandi vini bianchi provenienti da terroir eccellenti, e rossi eleganti e raffinati, con finezza e morbidezza.

