



Saint-Aubin Blanc 2023

Un elegante Borgogna di Saint-Aubin 2023 che convince per chiarezza e finezza. Al naso si sviluppano delicati sentori di fiori bianchi, pera e frutta a nocciolo, accompagnati da una sottile freschezza agrumata. Le note minerali di gesso donano tensione e profondità. Al palato è cremoso, con buona struttura ed acidità equilibrata, che conferisce freschezza e persistenza; un leggero tocco di legno completa il profilo senza sovrastarlo.

Produttore	Domaine Françoise et Denis Clair
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Borgogna
Sottoregione	Côte de Beaune
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322627
Adatto a	Prosciutto Crudo, Salmone, Formaggi dolci, Pesce alla griglia, Capresante



Vinificazione

La fermentazione avviene in grandi botti di legno. L'affinamento dura complessivamente 15 mesi e si svolge con un leggero bâtonnage sui lieviti fini, in botti di cui il 15% nuove.

Terroir

Da due parcelle situate nel comune di Saint-Aubin, una esposta a nord e l'altra a sud. Le vigne hanno in media 25 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.

