



Saint-Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay 2023

Un Premier Cru di grande carattere proveniente da uno dei migliori terroir di Saint-Aubin. Questo Chardonnay unisce profondità e finezza. Al naso rivela delicati aromi di fiori bianchi, pere mature e agrumi, sostenuti da una chiara mineralità. Al palato si presenta elegante e preciso, con trama cremosa, acidità fine e una nota legnosa sottile dovuta all'affinamento in rovere. Un vino di lunghezza, tensione e con un notevole potenziale di invecchiamento.

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 2032
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322628
Adatto a	Prosciutto Crudo, Salmone, Frutti di mare, Apericena



Vinificazione

La fermentazione avviene in grandi botti di legno. L'affinamento si svolge per 11 mesi con un leggero bâtonnage sui lieviti fini, in botti di cui il 20% nuove.

Terroir

Questo vigneto è conosciuto anche con il nome di "sur Gamay". La parcella di 0,53 ettari confina con i più rinomati 1er Cru "En Remilly" e "Murger des Dents Chien", che a loro volta si trovano appena sopra i celeberrimi Grand Cru Chevalier-Montrachet e Montrachet.

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.

