



Domaine Clair Françoise et Denis

Santenay 1er Cru "Clos de la Comme"

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Vins Blancs:

Vendanges manuelles, pas d'eraflage mais un foulage avant pressurage pneumatique. Le moût est directement mis en fût après pressurage où les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées, élevage entièrement en fût de chêne avec 10% à 25% de fûts neufs pendant 10 à 15 mois environ en fonction de l'appellation.

Vins Rouges:

Après un tri rigoureux de la vendange (manuelle), celle-ci est éraflée à 90% puis mise en cuve béton. Macération à froid durant une dizaine de jours avec des pigeages et remontages, puis fermentation alcoolique pendant 8 jours. Après décuvage et assemblage du vin de presse, le vin est mis en fûts (20% de fûts neufs) pendant 15 mois environ. La fermentation malolactique se fait assez tardivement afin de garder un maximum de fruit.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Clair Françoise et Denis

Surface du Domaine

15 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Historique

Le Domaine Françoise et Denis CLAIR a été créé en 1986, au départ il ne s'étendait que sur 5 hectares, uniquement plantés en pinot noir sur la commune de Santenay.

Au fil des années le domaine s'est étendu, (achat et location de plusieurs parcelles de Chardonnay.) essentiellement sur la commune de Saint-Aubin, d'où est originaire Françoise, et où sont situés les chais. Maintenant, le fils Jean-Baptiste est impliqué dans le domaine avec notamment la création d'une petite structure de négoce en 2000.

Les plus du domaine

Le domaine cherche d'année en année à améliorer la qualité des vins produits, il est d'ailleurs régulièrement cité dans les différents guides et revues spécialisés.

Bourgogne, Saint Aubin et Santenay pour les rouges,
Bourgogne, Saint Aubin, Santenay et Puligny Montrachet pour les blancs avec à chaque fois différentes parcelles de 1er Cru et de village.

Des vins francs, nets, bien équilibrés et très "plaisir".

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com