

 **Bruno Clair**

Marsannay blanc AOC

 , 750 ml

 France,

 9910230073



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Hummer-Mac & Cheese mit Gruyère-Kruste (Meeresfrüchte)

Entenbrust-Tataki mit Five Spices und einer Reduktion gelber Pflaumen (Geflügel)

Pilz-Galette mit Thymian-Mürbeteig und gereiftem Comté (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.06.2026

Informationen zum Wein

Die Trauben stammen von insgesamt 2,26 Hektar aus verschiedenen Parzellen am Hang von Marsannay, oberhalb von Les Longeroies, Les Étalles, Les Vaudenelles und Les Roseys. Der hier vorherrschende feine Lehm ist in der Region als Grèze litée bekannt. In den Weinbergen stehen rund 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Blanc. Die Reben wurden 1988 und 1998 gepflanzt und stehen in Südostlagen auf rund 280 Metern. Nach der Handlese wurde schonend gepresst und 24 Stunden natürlich geklärt. Die Gärung erfolgte mit natürlichen Hefen in Fässern unter häufigem Aufrühren der Hefe. Nach der malolaktischen Gärung kam der Wein in gebrauchte Fässer und Foudres, wo der Wein 16 bis 22 Monate lange reifen konnte.

Farbe

hell goldgelbe Anmutung

Nase

Das ist ein einladend offener, reizvoller Marsannay Blanc mit Noten von leicht zitrischer Frucht, Birne und Anklängen von Quatre Épice, Kräutern und weißen Blüten mit einem Untergrund von dezenter Eiche.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Chardonnay eine wunderbare Saftigkeit und klare Textur und einen feinen Extrakt. Er ist klar strukturiert und balanciert mit dezent eingesetztem Holz, guter Länge und einer feinen Säure. Das Holz ist präsent mit Noten von Butterscotch und Nüssen. Trotzdem ist der Wein bereit, jetzt getrunken zu werden.