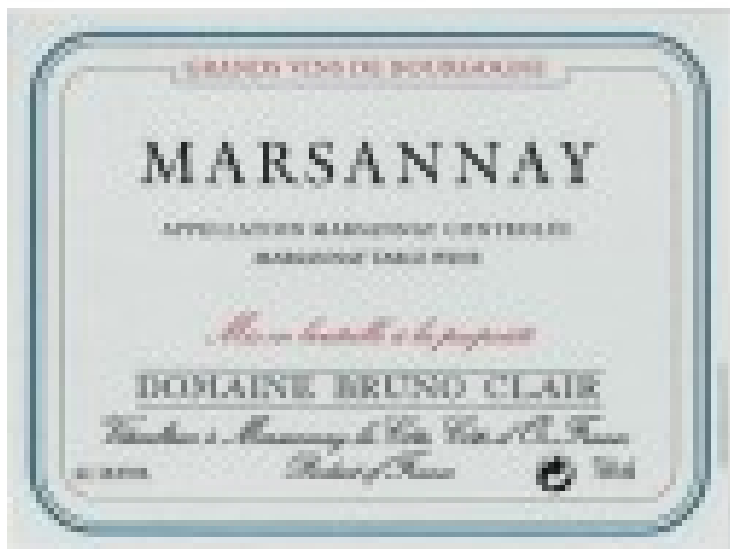


# Domaine Bruno Clair Marsannay blanc sec 2013



Prix du produit :

**138,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Bruno CLAIR

Millésime: 2013

Appellation: Marsannay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 86-89/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE BRUNO CLAIR

Commentaires sur ce **Domaine Bruno Clair Marsannay blanc sec 2013** :

**Bettane et Desseauve 2016:** *"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, janv. 2015) : *"The 2013 Marsannay Blanc has a lifted lime flower and bruised-apple bouquet. The palate is fresh on the entry, a little gas for me to contend with, but bridled with an easygoing brioche-tinged finish."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Le domaine Bruno Clair a un souci permanent d'offrir une sélection drastique des meilleurs plants de pinot noir et de chardonnay.

**Vinification** : les raisins sont mis en cuve après un éraflage partiel. La fraction de grappes

---

entières permet d'améliorer la texture du chapeau et de prolonger le temps de fermentation.

**Elevage** : les vins de Bruno Clair sont élevés en fûts de chêne. Les fûts neufs utilisés sont a hauteur de 20 à 50 % selon les cuvées.

Le Marsannay blanc provient de différentes parcelles du coteau de Marsannay (Dessus des Longeroies, les Longeroies, les Étalles, les Vaudenelles et les Roseys) encépagées en **chardonnay** (80%) et en **pinot blanc** (20%). Volontairement plantés sur des terres pauvres voir très pauvres (argiles très fins dites " des terres à lapin ") le chardonnay assure **bouquet et fruité** alors que le pinot blanc apporte **rondeur et gras**.

Des vins jeunes, vifs et tranchants !

#### **Description brève du produit :**

"Des 2013 exemplaires, d'une parfaite netteté d'expression du terroir. Ils ne feront que s'affirmer avec le temps." (**Bettane et Desseauve 2016**)