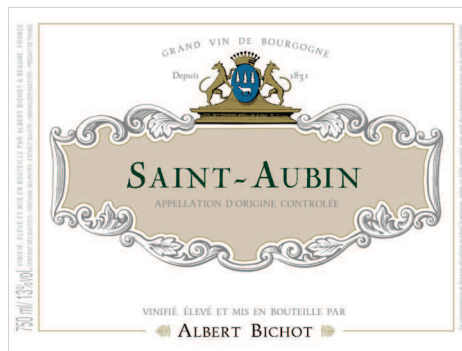


SAINT-AUBIN



Côte de Beaune

La vigne :
 Sols argilo-Calcaires

100 % Chardonnay

Vinification :
 Fûts de chêne
 10 à 25 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

AOC Village

Elevage :
 100 % en fûts de chêne
 10 à 20 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Si certaines vignes du village de Saint-Aubin ont une topographie proche du vignoble des Hautes-Côtes (altitude proche de 400m), le vignoble rejoint les villages plus connus de Puligny et Chassagne-Montrachet. Le Hameau du Gamay se situe sur ce village, mais malgré son nom, il s'agit bien de Chardonnay qui donne ici des vins qui n'ont rien à envier à leurs illustres voisins.

Dégustation

Boisé, ce Saint-Aubin révèle au nez des notes de fruits blancs, de vanille et une certaine minéralité évoluant au fil des années vers la cannelle et de subtiles notes de poivre. Souple et charnu, ce vin présente un équilibre harmonieux ainsi qu'une belle persistance aromatique en bouche.

Accords mets/vins

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 3 à 5 ans voire davantage.

