



Saint-Aubin 1^{er} Cru « Sur Gamay »

SAVOIR-FAIRE

Les raisins sont vendangés à la main puis directement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique. L'ensemble de la fermentation alcoolique est réalisée en fût de chêne français. L'élevage dure environ 13 mois avec quelques bâtonnages. La proportion de fûts neufs est d'environ 40%.

TERROIR

Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Puligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village moins connu qui offre des vins avec un excellent rapport qualité/prix.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe dorée. Le nez est délicat, floral et présente des arômes de poire. L'attaque en bouche est souple et agréable. Le milieu de bouche est franc et équilibré, belle minéralité, une acidité vive et salivante, le tout relevé de nuances toastées en fin de bouche.

ACCORDS METS & VIN

Poissons, Crustacés, viandes grillées, desserts à base de fruits...

