

SAINT AUBIN 1^{er} Cru « Sur Gamay »

Au cœur de la Côte de Beaune, entre Chassagne et Puligny et à la proximité de la colline de Montrachet, Saint Aubin est un village qui produit des vins peu connus qui offre un excellent rapport qualité/prix.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

CÉPAGE	Chardonnay
VINIFICATION	Les raisins sont vendangés, trié à la main et pressé dans une presse pneumatique. Le jus se repose avant d'être fermenté lentement dans des fûts de chêne (30% neuf). Le vin est élevé sur les lies pendant 10 mois avec quelques bâtonnages.

DÉGUSTATION

ROBE	Une robe or pale avec des reflets verts et une jolie brillance.
NEZ	Très élégant et très vif au nez avec ses arômes de poire et de fleurs blanches.
BOUCHE	L'attaque est douce, le milieu de bouche est puissant et bien équilibré avec de la rondeur et du toasté. La longueur est persistante sur des notes subtiles de bois.
ACCORDS	Apéritif, crustacées, poisson type sole, viande blanche en sauce.
TEMPERATURE	12°C / 14°C
GARDE	Entre 8 et 10 ans.

