



SAINT AUBIN 1^{ER} CRU EN REMILLY 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay
Orientation : sud-est
Sol : argilo-calcaire
Age de la vigne : 10 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 12 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation

Robe : Vive de couleur or pâle
Nez : Notes minérales associées à des arômes de noisette
Palet : Bouche onctueuse et finale sur la tension
Potentiel de garde : 6 ans
Accords mets / vins : Accompagne parfaitement un apéritif, une viande blanche ou un poisson
Température : 12/13°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

Médaille d'Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon