

Saint-Aubin bl. 1C Le Charmois APMC

Saint-Aubin 1er Cru

INFORMATION

Appellation : Saint-Aubin
1er Cru

Cépage : Bourgogne
Chardonnay

Alcool : 13,5 % Vol.

Certification : .

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à la main en caisses et triés sur table de tri.

Pressurage des raisins entiers.

Le moût est directement entonné en fûts pour réaliser sa fermentation alcoolique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Côteau de Chassagne-Montrachet

Surface : .

Type de sol : Calcaire

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe brillante aux reflets dorés

Nez : Le nez est sur la réserve, avec une aromatique très fine..

Bouche : Le toucher de bouche est élégant, évoquant le calcaire, encore ferme, il offre une belle vibration. L'ensemble est d'une jolie finesse.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°.

Accords mets et vins : Poissons grillés ou avec une sauce crémée, volailles en civet, fruits de mer..

Garde : 3-5 ans.

