



CHATEAU DE SAINT-AUBIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

MEURSAULT PREMIER CRU LA PIÈCE SOUS LE BOIS 2015

APELLATION : AOC Meursault Premier Cru

CLIMAT : *La Pièce sous le bois*

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE : Situé au Sud de Meursault, sous le bois de Blagny, ce premier cru profite d'une position haute sur le coteau et en lisière de bois qui lui apporte de la fraîcheur et de l'humidité, contrastées par l'exposition et l'inclinaison de la parcelle vers le sud qui assurent le développement des raisins et un drainage suffisant.

SOL : L'analyse réalisée sur ce climat révèle deux aspects. Dans la partie haute, le sol brun est calcaire, riche en argile et en oxyde de fer, conférant au vin puissance et croquant, ainsi que des notes florales et épicées. La partie basse se révèle tout aussi qualitative, avec la présence active d'un cycle de matières organiques et minérales, ce qui apporte au vin fraîcheur et complexité aromatique.

TYPE DE VENDANGES : Manuelles, réalisées les 03 et 04 septembre 2015.

VINIFICATION : Après la récolte, le raisin est pressé en vendange entière en pressoir pneumatique. Nous opérons ensuite un débouillage statique des moûts à 12° pendant 24h environ, avant de les entonner. Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en fûts de chêne français, avec 30% de fûts neufs. Le vin est ensuite élevé durant 16 mois sur lies.

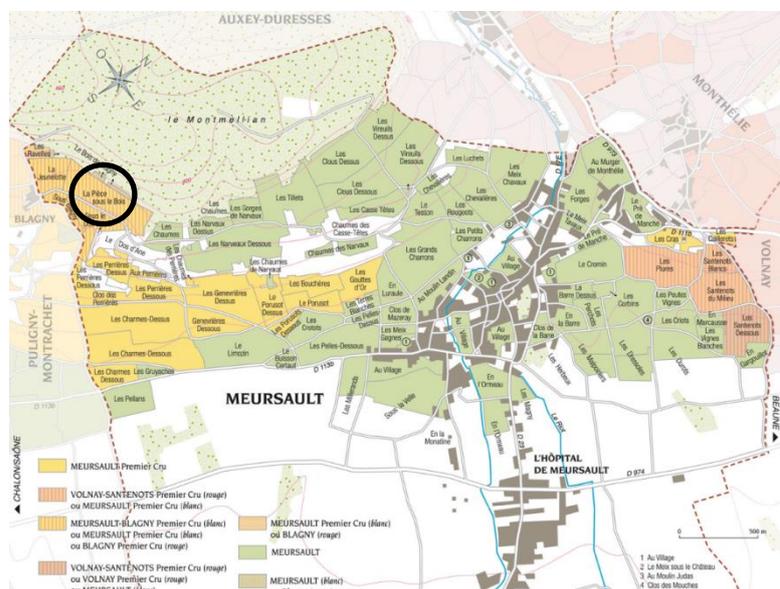
DÉGUSTATION : Robe or-vert, reflets gris argentés. Le nez est très frais, sur des notes citronnées, agrumes (citron vert), évoluant à l'aération vers des notes mentholées. La bouche révèle des notes épicées et toastée, avec une finale très fraîche et salivante.

Servir entre 12 et 13°C.

ACCORDS METS/VINS : Le Meursault 1^{er} Cru La Pièce sous le Bois pourra accompagner un filet mignon de veau ou des Coquilles Saint Jacques juste saisies à l'huile d'olive.

TEMPS DE GARDE : 5 à 10 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %





CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

MEURSAULT PREMIER CRU LA PIECE SOUS LE BOIS 2015

