Château de Saint-Aubin

Grand vin de Bourgogne

Saint-Aubin Premier Cru Clos du Château - Monopole 2015

Appellation : AOC Saint-Aubin Premier Cru
Clos du Château - MONOPOLE

Climat : *Le Village* **Millésime :** 2015 **Cépage :** Chardonnay

Vignoble : Située devant le Château, au cœur du village de Saint-Aubin, notre parcelle de 1.1ha est blottie au creux d'une petite combe. Plantées à une altitude comprise entre 360 et 385m d'altitude, les vignes bénéficient d'une exposition idéale au sud-est.

Sol : Ce climat possède un terroir à forte présence caillouteuse, ce qui assure un drainage important. L'activité organique dans la terre est très intense, présageant d'un vin à forte personnalité aromatique.

Type de vendanges : Manuelles, réalisées le 10 septembre 2015.

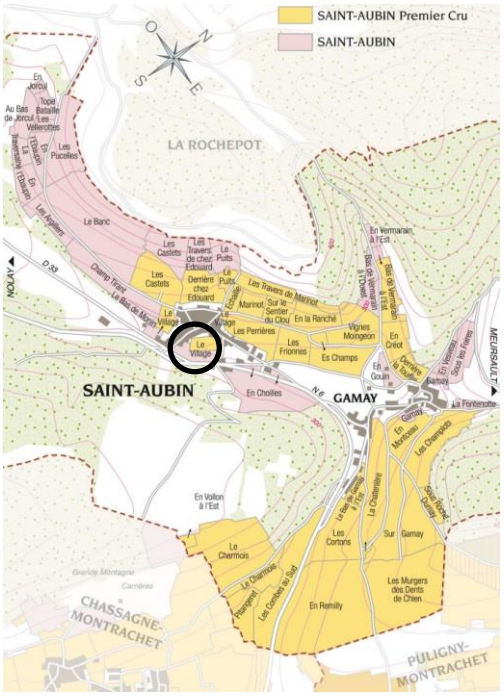
Vinification : Après la récolte, les grappes sont pressées en vendange entière dans un pressoir pneumatique. Nous opérons ensuite un débourbage statique des moûts à 12° pendant 24h environ, avant de les entonner. Les fermentations alcoolique et malolactique sont réalisées en fûts de chêne français, avec 20% de fûts neufs. Le vin est ensuite élevé durant 16 mois sur lies.

Dégustation : Robe or-vert, reflets argentés. Le nez est très fin, sur des notes épicées et légèrement citronnées. La bouche est marquée par une belle tension et une belle énergie, ainsi qu'une finale salivante et tout en élégance.

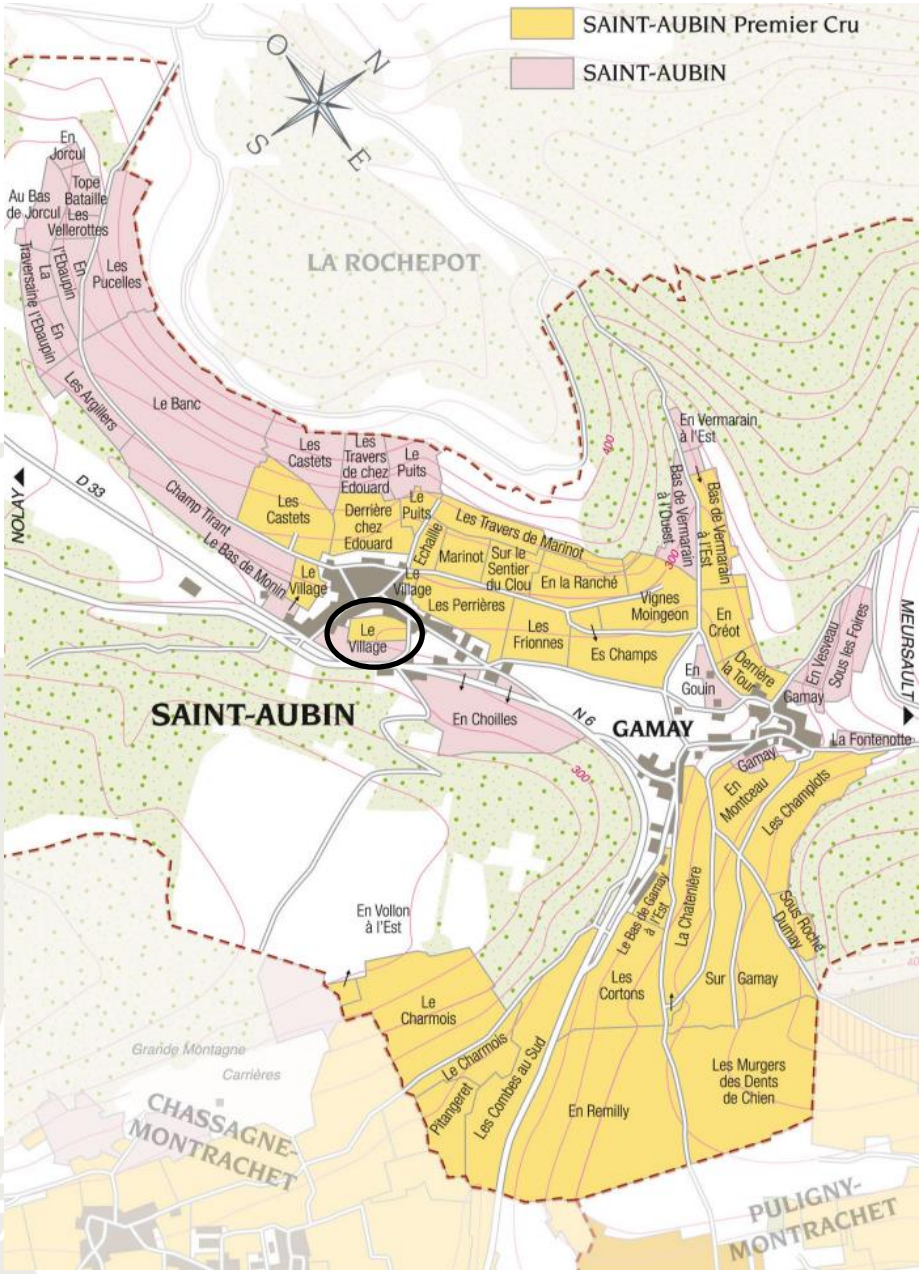
Servir entre 12 et 13°C.

Accords Mets/Vins : Le Saint Aubin 1er Cru pourra sublimer un risotto aux légumes, un filet de sole à la crème ou encore un assortiment de sushis.

Temps de garde : 4 à 8 ans **Degré alcoolique :** 13 %



CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN PREMIER CRU CLOS DU CHÂTEAU - MONOPOLE 2015