Philippe le Hardi
Duc de Bourgogne
1342-1404

SAINT-AUBIN 1ER CRU "SUR LE SENTIER DU CLOU" 2023

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Puligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. Des terres blanches argileuses et très calcaires pour les blancs ; des sols où les argiles brunes sont plus présentes pour les rouges. Les pentes sont parfois fortes, orientées à l'est ou au sud-est.

DÉGUSTATION : frais, pur, gourmand

Accords mets-vins : Langoustines et asperges vertes
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Est / Sud-est
- Sol et sous-sol : Calcaires
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Griffage d'automne / Travaux superficiels pour nettoyer la ligne de souche de la flore estivale durant l'été

LE VIN

- Date de récolte : 08/09/2023
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois d'elevage en fûts de 1 an

CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.
En Côte de Beaune, grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot…), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.

#naturellementhardi

DOMAINE DU CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI
21 590 Santenay, France | www.philippelehardi.fr