

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

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 et gourmand

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint Jacques, Terrine de poisson ou de légumes
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 14 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 4,4 ha
- Exposition : Sud / Sud Est
- Année de plantation : 1989-2000
- Sol et sous-sol : Coteau fortement pentu à plus de 300 mètres d'altitude sur un sol calcaire très pierreux
- 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

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 16 mois en fût dont 15% de fûts neufs

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

