



## SAINT-AUBIN "EN VESVAU" 2023

### CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

#### 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 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

- Date de récolte : 15/09/2023
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 15 mois en fût dont 15% de fûts neufs
- Production : 20 000 bouteilles

### 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.