

SAINT-AUBIN
LES COMBES

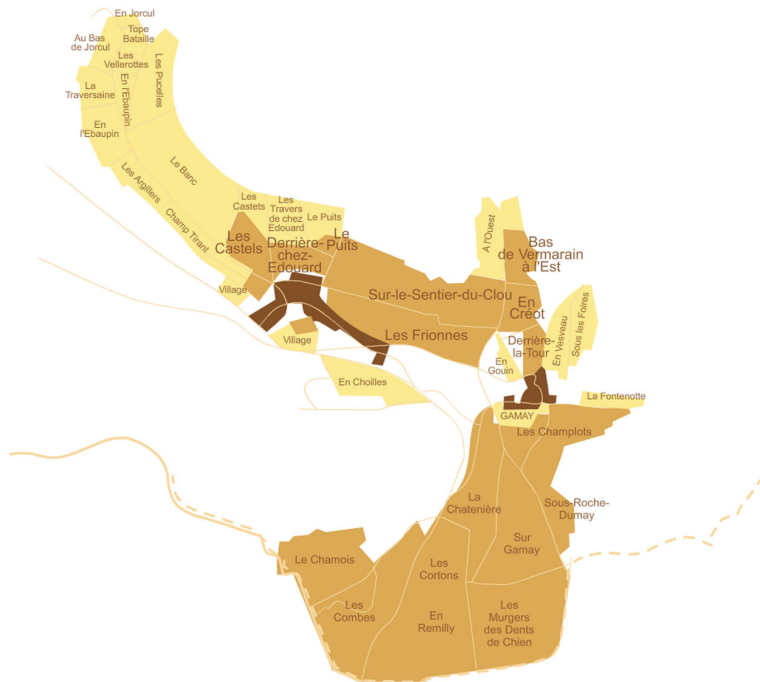


Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% chardonnay



Situation

Le village de Saint Aubin est situé à la limite sud de la Côte de Beaune, légèrement en altitude, juste à côté du village de Gamay, et à proximité de Santenay et d'Auxey-Duresses.

Caractéristiques

Le Premier Cru « Les Combes » est orienté à l'Est, sur un sol caillouteux avec des sédiments calcaires.

Vinification

Ce premier cru est vinifié en cuves puis élevés en fûts pendant environ 12 mois avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Saint Aubin « Les Combes » présente une couleur or clair avec des touches de vert. Il présente des arômes de fleurs blanches, agrumes et parfois d'abricot, de noisettes et de sauge. C'est un vin minéral et harmonieux.

Il sera le compagnon idéal d'une volaille, d'un émincé de veau garni de champignons, ou bien d'un loup de mer. Un fromage Saint-Marcellin représente également un bel accord.

Conservation

A boire de préférence jeune, il pourra facilement se garder 6 ou 7 ans en fonction des millésimes dans une bonne cave humide.