

SAINT-AUBIN LES FRIONNES

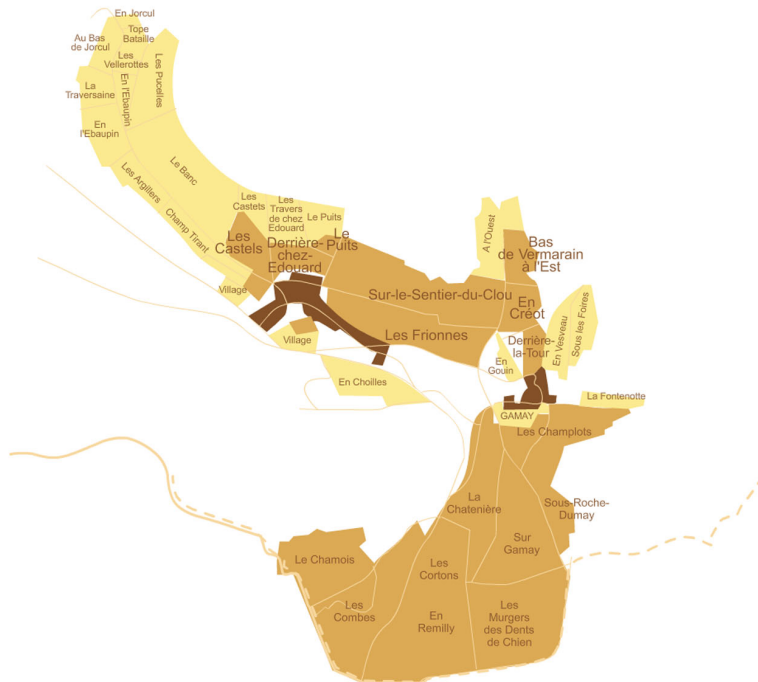


Côte de Beaune

Premier Cru

Rouge

Pinot Noir



Situation

La commune de Saint-Aubin produit essentiellement des blancs mais aussi quelques rouges dont Les Frionnes.

Caractéristiques

Ce vin est Issu d'une parcelle plutôt tardive orientée sud-est, tout au fond de la combe de Gamay . C'est un endroit souvent venteux. Il faut savoir attendre pour obtenir la bonne maturation des raisins.

Vinification

Les raisins sont éraflés et macèrent 4 semaines. L'élevage se déroule pendant 18 mois en fûts (1/3 fûts neufs).

Dégustation / Accords mets-vin

Les vins sont denses avec souvent de très belles robes profondes et exprimant des notes épicées et réglissées.

Conservation

Ce vin est agréable dans sa jeunesse mais pourra se conserver facilement 5 ans et plus.