



SAINT-AUBIN 1ER CRU "SENTIER DU CLOU"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 41 ares ont été plantés en 2007.

Détails

Jeune parcelle plantée en 2007, cette vigne repose sur un sol très calcaire avec des éboulis de roche sur des marnes blanches. La pente est ici forte et la terre aride. On trouve facilement des fossiles en travaillant le sol, preuve de la présence de la mer il y a quelques millions d'années!

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 25 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité. La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

Particularité

Salinité, tension, délicatesse peuvent caractériser ce vin. Il exprime une belle richesse aromatique avec beaucoup de douceur et une touche minérale liée au calcaire du sol. Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 2 et 6 ans. Dégustez le à 14°C.

Dégustation

A apprécier à deux ou trois ans d'âge, il développe un nez d'agrumes, de fruits blancs. Sa texture fine, une belle tension en bouche et de fines qualités. Ce vin s'exprimera sur un poisson de rivière, un sandre au beurre.

Conseils

Finement boisé dans sa jeunesse, croquant en bouche le Saint-Aubin Sentier du Clou est l'invité idéal des apéritifs entre amis pour le plaisir, sans se prendre la tête!