



Aire de production

Appellation communale de la célèbre Côte de Beaune en Côte d'Or, connue pour ses prestigieux vins blancs secs, de longue garde, ainsi que certains très grands vins rouges. L'appellation compte 112,95 ha en blanc (dont 83,79 ha en Premier Cru).

Origine

Le vignoble de Saint-Aubin est orienté sur différentes croupes Sud, Sud-Est, Sud-Ouest ou Nord-Est. Ses pentes sont assez sévères, notamment celles qui jouxtent le vignoble de Puligny-Montrachet. Les vignes sont essentiellement plantées sur le flanc droit de la large combe qui monte en serpentant vers la Rochepot. L'aire d'appellation est répartie sur deux massifs différents : l'un, la Montagne de Savoie, qui termine la Côte d'Or et l'autre avec la montagne du Ban qui se situe en perpendiculaire. Sur le deuxième versant se situe donc le Hameau de Gamay qui donne le nom à ce Premier Cru. Les vins de ce climat sont de niveau très proches des Puligny et des Chassagne. Pas moins de 65 ha sont classés en Premiers Crus.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés à la main. Pressurage pneumatique en vendange entière durant deux heures. Débourage de 24 heures puis fermentation alcoolique en fût. Bâtonnages des lies une fois par semaine afin de développer le potentiel aromatique. Environ 15% de fûts neufs.

Notes de dégustation

COULEUR : Or pâle légèrement vert.
NEZ : Bouquet associant l'amande verte, le Marzipan (ou pâte d'amandes) et les fruits frais.
PALAIS : Saveurs dominées par le moelleux. Harmonie dans la finesse et l'élégance. Toujours un fruit frais et précis, la minéralité s'ajoute au bel équilibre des arômes.

Accords mets et vins

Sur cette personnalité, les volailles, les poissons à texture ferme et les crustacés seront le plus à l'aise. Pour les fromages, privilégiés les frais comme les chèvres, le Brillat-Savarin ou le Délice de Pommard.

Service

12 à 14°C

Potentiel de garde

4 à 6 ans