



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.

Cépage

100% Chardonnay

Notes de dégustation

Le Saint-Aubin blanc porte une robe brodée de rayons de soleil. Toutes les nuances dorées apparaissent selon le cru et le millésime. Dans sa jeunesse, il associe des arômes de fleurs blanches, de silex, d'amande verte, de fleur d'oranger. Avec l'âge, il évoque la richesse : cire d'abeille et miel, pâte d'amande, ambre, cannelle. Un vin ferme et caressant, un peu pointu dans sa jeunesse, puis gras et complet, de haute noblesse.

Accords mets et vins

sa noblesse et sa distinction résident dans un équilibre subtil entre une élégante fraîcheur et une richesse onctueuse, sans excès, donnant une grande fluidité en bouche. Sur cette personnalité, les poissons à texture ferme et les crustacés vapeur ou grillés seront le plus à l'aise. Un filet de volaille à la chair serrée sera lui aussi comblé.

Service

12 à 14°C.