



St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

A l'ombre du Montrachet

Beschreibung:

Les vins de Saint-Aubin sont encore un véritable secret pour les fans de Bourgogne. Situé au sud de la Côte de Beaune, dans une vallée latérale entre Puligny et Chassagne, le vignoble de l'appellation se trouve à proximité immédiate du légendaire Montrachet. Le sol argilo-calcaire blanc est idéal pour le chardonnay, les pentes sont parfois abruptes et parfaitement exposées au soleil avec une orientation vers le sud et le sud-est. La plantation dense dans les vignobles du Domaine du Château Philippe Le Hardi, avec 9000 ceps par hectare, assure de faibles rendements et une superbe densité dans les arômes, subtilement soulignée par l'élevage en fûts de chêne (seulement 15% de fûts neufs). Il en résulte un bourgogne tout en finesse, au fruité blanc, au fondant ample et à l'acidité filigrane.

Degustationsnotiz:

Jaune doré profond. Nez ouvert aux riches notes fruitées de pêche jaune bien mûre, d'abricot et d'agrumes, sur de délicates nuances de vanille provenant des fûts de chêne. A la fois puissant et élégant en bouche, il est opulent et d'une grande densité; des arômes toastés, ainsi qu'une acidité vive et bien intégrée mènent à la finale complexe.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Cbeau
Produzent:	Domaine du Château Philippe Le Hardi
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1373622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés