



## 2022 St-Aubin AOC Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bourgogne
<b>Sous-région:</b>	Côte de Beaune
<b>Producteur:</b>	Domaine du Château Philippe le Hardi
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	1373622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **St-Aubin AOC Blanc**

En Vesveau

Domaine du Château Philippe Le Hardi

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés