



St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau, Domaine du Château Philippe Le Hardi

All'ombra di Montrachet

Beschreibung:

I vini di Saint-Aubin sono ancora un vero e proprio segreto per gli appassionati della Borgogna. Situati nel sud della Côte de Beaune, in una valle laterale tra Puligny e Chassagne, i vigneti della denominazione si trovano proprio accanto al leggendario Montrachet. Il terreno bianco argilloso-calcareo è ideale per lo Chardonnay, i pendii sono talvolta ripidi e perfettamente esposti al sole, esposti a sud e sud-est. L'impianto denso dei vigneti del Domaine du Château Philippe Le Hardi, con 9.000 viti per ettaro, assicura basse rese e una superba densità di sapori, sottilmente sottolineata dall'invecchiamento in botti di rovere (solo il 15% nuove). Il risultato è un Borgogna raffinato, con frutta bianca, ampio corpo e delicata acidità.

Degustationsnotiz:

Giallo oro intenso. Al naso è aperto, con ricche note fruttate di pesca gialla matura, albicocca e agrumi, e delicati sentori di vaniglia provenienti dalle botti di rovere. Al palato è potente ed elegante al tempo stesso, opulento e di grande densità; gli aromi tostati e l'acidità vivace e ben integrata conducono al complesso finale.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Cbeau

Produttore: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

St-Aubin AOP Blanc

En Vesveau
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.