

## **St-Aubin AOC 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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia Appellation: Cbeau

**Produzent:** Domaine du Château Philippe Le Hardi

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034 **Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1373622

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **St-Aubin AOC Blanc**

En Vesveau

Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft: Francia Valutazioni: Score 19/20 Varietà d'uva: 100% Chardonnay Da bere: da subito fino al 2034 Weinbau:

Tradizionale

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique **Vol. alcolici:** 13.0%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi