

# SAINT-AUBIN 1ER CRU CHATENIÈRE 2015

Terrain sur lequel étaient plantés des chataigniers et des Noisetiers



## **VIGNOBLE**

Point de vue exceptionnel sur les vignes de la Côte. Terroir installé Sud-Ouest sous forme de petites terrasses sur des terres blanches et très calcaires. La pente assez forte génère une maturité assez précoce. Devenu un terroir très prisé au cours des quinze dernières années.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 8,45 ha Altitude : 300-350 m Age moyen des vignes : 35 ans

### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

100 % raisins foulés

12 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 20 % de fûts neufs)

13% vol.

## **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

La chatenière est l'un des plus vieux 1er cru de Saint-Aubin planté en Chardonnay. C'est un vin très floral avec des notes d'agrumes de fin de bouche qui lui donnent de la longueur et de la finesse.

### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec une nage de queue d'écrevisse, les poissons grillés, le brochet en sauce.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2017-2021

