

# SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY 2011

Remilly peut venir du nom gallo-romain "Romilius" ancien propriétaire de ces terres?



## **VIGNOBLE**

Sert de grand frère protecteur contre les gelées qui viendraient affecter le secteur de Montrachet. Terroir historique de Saint Aubin, abandonné après le phylloxéra puis rétabli dans les années 70. Sous-sol calcaire à souhait, la chaleur de l'été continue de réfléchir sur les raisins la nuit. Caractère minéral, silex reconnaissable dans un style dynamique.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 29,72 ha Altitude : 250-300 m

Age moyen des vignes : 20 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

Collage : Oui

Filtration : Légère par membrane

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

13% vol.

# **DÉGUSTATION**

### Note de dégustation

Notes d'amande, de cannelle, d'épices

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec des huitres, un carpaccio de Saint Jacques ou une truite aux amandes.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2013-2017

