

## SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU COMBES AU SUD 2024

Ce Climat joute les Premiers Crus de Chassagne-Montrachet.



### MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

### VIGNOBLE

Ce Climat est situé sur un coteau argilo-calcaire avec des alluvions de couleur rouge foncée. Cette parcelle, très pentue et au relief vallonné légèrement en creux, est exposée Est.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 7,81 ha

Altitude : 260-280 m

Age moyen des vignes : 30 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

12 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fût

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Nez gourmand sur la dragée et la pêche jaune, apportant douceur et complexité. La bouche, ample, prolonge ces arômes tout en conservant une belle fraîcheur. Un vin offrant un équilibre harmonieux entre gourmandise et fraîcheur.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Accompagnera idéalement un chou farci au Foie Gras, des endives à la Bressane ou encore un Chaource

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

