

LES VINS / ROUGES



*« La bouche est grasse, soyeuse
avec en finale une belle vivacité. »*

SAINT-AUBIN PREMIER CRU « LES PITANGERETS »

Au cœur de la côte des Blancs, entre Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, Saint Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. En matière de terroir, les argiles brunes sont très présentes. Les pentes sont parfois fortes, orientées vers l'est ou sud-est. L'altitude varie de 300 à 350 mètres.

Cépage : Pinot Noir

Porte-greffes : SO4

Âge moyen de la vigne : 35 ans

Surface : 0,30 hectares

Sol : très calcaire

Vinification : égrappage à 100 %, cuvaison de 12 à 15 jours

Élevage : en fûts pendant un an avec 15 % de fûts neufs, puis 6 mois en cuve d'acier inoxydable

Filtration : très légère filtration avant la mise en bouteilles

Mise en bouteilles : après 18 mois d'élevage

Consommation : de 4 et 8 ans après la mise en bouteilles