



DOMAINE DU CHÂTEAU

Philippe le Hardi
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN EN VESVEAU 2022

AOC Saint-Aubin

Spécialité par Lot

Saint-Aubin, ce petit village discret et authentique de Côte de Beaune, proche de ses prestigieux cousins, Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet, produit des vins blancs remarquables. La parcelle Saint-Aubin « En Vesveau » se situe sur le petit village nommé « Gamay » dans la continuité géologique du Montrachet Grand Cru. Le climat « En Vesveau » vient du mot « Vallée » référant à la topographie de la parcelle située sur une zone très en pente (30%).

Région: Côte de Beaune, Bourgogne

Cépages : 100% Chardonnay

Vinification : Forte dominante calcaire, argiles légères, sableux, sol très drainant permettant à la plante de plonger profondément ses racines et de bénéficier d'une fraîcheur régulière pendant l'été. Des conditions végétatives qui permettent une production de haute qualité sur ce terroir spécifique pour la production des vins blancs. Le domaine est résolument engagé dans une voie respectueuse de l'environnement par un code de bonnes pratiques. Le domaine est certifié Terra Vitis depuis 2004 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Le travail des sols par labour, l'enherbement permanent et la suppression des herbicides assurent une vie biologique active des sols. L'effeuillage, la vendange en vert permettent de maîtriser les rendements et de maintenir un bon état sanitaire de la plante par l'aération des grappes. Vinification traditionnelle. Pressurage pneumatique modéré. Débourage des moûts pendant 12 heures puis mise en fermentation intégrale en pièce. Élevage sur lies de 12 à 18 mois.

Dégustation: La robe est lumineuse avec de beaux reflets dorés. Le nez est concentré avec de belles notes de fruits frais – abricot et agrumes mais aussi la présence d'un boisé délicat. La bouche est grasse et ample. La structure est charnue, l'ensemble est frais et délicat. La minéralité est bien présente qui confère une grande élégance. La bouche est très longue et complexe et les notes fruitées sont présentes.

Code SAQ : 15121868

Prix particulier : 69,75\$

Prix Licencié : 60,67\$

Uvc : 12

