

# BOURGOGNE SAINT AUBIN 1<sup>IER</sup> CRU

*Gérard Boyer*



Origine : France Bourgogne / Côtes de Beaune .

Appellation : AOP Saint Aubin .

Millésime : 2019

Cépage(s) : Pinot Noir 100% .

#### PRESENTATION :

L'appellation Saint-Aubin peut être produite uniquement sur la commune du même nom. Grâce à sa proximité immédiate avec le Grand Cru Montrachet, Saint-Aubin bénéficie d'un terroir propice à l'élaboration de grands vins. Les rendements sont volontairement contenus dans l'objectif de concentrer l'expression de chaque parcelle.

#### VINIFICATION :

Vendangés à la main à parfaite maturité.

En cave, les élevages se font dans le plus strict respect des traditions Bourguignonne : le vin y restera un an dans des fûts de chêne où se dérouleront les fermentations alcoolique puis malolactique.

Après un an de fût, les vins seront mis en cuves pour une durée de six mois afin d'affiner encore l'élevage.

#### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Très belle couleur rouge sombre.

Nez : Le nez révèle un bouquet aux senteurs de griotte, de groseille, et de framboise rehaussée de notes épicées.

Bouche : La bouche ronde et soyeuse nous séduit par sa fraîcheur et sa longue finale réglissée Très beau 1<sup>ier</sup> Cru à ne pas rater !

#### Suggestions gourmandes :

Agneau braisé ou en sauce, rôti de bœuf, porc grillé ou rôti se marient avec ce vin aromatique et délicat.

**Coup de cœur :** Le millésime 2019 est marqué par une année chaude et sèche .  
Si les quantités sont modérées en raison du manque d'eau,  
la qualité est exceptionnelle !

*PRO*Wines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)