

Saint-Aubin 1er cru rouge "Le Charmois"

Saint-Aubin 1er cru rouge "Le Charmois" Au Pied du Mont Chauve

INFORMATION

Appellation : Saint-Aubin
1er cru rouge "Le Charmois"

Cépage : Bourgogne Pinot
Noir

Alcool : 14.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à la main en caisses, triés sur table de tri et égrappés à 100 %, les baies entières sont convoyées en cuve dans de petits wagonnets en inox afin de ne pas triturer la matière première. Vinification traditionnelle bourguignonne, en cuves ouvertes thermorégulées.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole :
Bourgogne

Surface :

Type de sol : Sols maigres et très calcaires

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Rouge sombre

Nez : Cassis, griottes, mûres rehaussées de notes d'épices.

Bouche : La bouche est grasse, soyeuse avec en finale une belle vivacité. L'évolution le rend souple et chaleureux, sur une sensation persistante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C

Accords mets et vins :
Bœuf, porc rôtis, volailles caramélisées, foie gras poêlé, fromages bleus

Garde :