



Pays France
Région: Bourgogne
Sous région: Côte de Beaune
Cépage(s): 100 % Chardonnay

## Note de dégustation :

Couleur jaune citron, nez complexe qui possède des arômes boisés très raffinés (note toastée, arôme de pain et de noisette grillés). En bouche, c'est un vin qui a du caractère et une grande élégance. On apprécie particulièrement sa parfaite harmonie, son équilibre et la précision de ses arômes d'agrumes et de boisés.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :









Idéal avec un poisson cuit meunière, voir un filet de sole à l'ostendaise. Viande blanche délicate en préparation légère. Fromage de chèvre affiné

## Commentaires du sommelier :

Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Puligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. La famille Roux y est viticulteur depuis 1885. Les Vieilles vignes du domaine produisent un vin complexe, profond et très équilibré.



Puissance

www.la-cave-des-sommeliers.com









