



SAINT AUBIN 1ER CRU " LA CHATENIÈRE " BLANC 2018 MAISON ROCHE DE BELLENE

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

Note de dégustation :

La robe est jaune or soutenue, le nez est expressif avec des notes de mie de pain fraîche, un peu toasté et beurré, un rien minéral.

La bouche est ample et onctueuse.

Un grand chardonnay riche, minéral et équilibré, qui joue dans la cour des illustres voisins de Chassagne ou de Puligny !



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Pour ce Saint-Aubin à la structure riche, optons pour un beau poisson blanc cuit au fumet ou grillé/poêlé voir meunière avec une bonne purée de pomme de terre légèrement beurrée, rehaussée d'une pointe de noix de muscade ou encore un beau crustacés grillé avec un bon beurre blanc au jus d'huile. Cela devrait être un beau moment de gastronomie !

Commentaires du sommelier :

Un très grand Bourgogne blanc signé Nicolas Potel, vigneron de talent et véritable défenseur du terroir bourguignon. Sa compréhension du lieu, du cépage et son art en vinification lui permettent de créer des bouteilles d'exceptions telles que ce Saint Aubin 1er Cru Châténère. Cette parcelle proche du 1er Cru Les Cortons et de Puligny-Montrachet est un vignoble remarquable, qui régulièrement permet aux viticulteurs d'atteindre des sommets qualitatifs à faire pâlir ses prestigieux voisins...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

