



SAINT AUBIN ROUGE " LES ARGILLIERS " 2023 DOMAINE LAMY PILLOT

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

Note de dégustation :

Magnifique couleur rouge rubis soutenue. Le nez offre de séduisants arômes de cerises, de framboises et de mûres. Le caractère boisé est présent et apporte quelques notes empyreumatiques. En bouche, il possède une belle structure qui s'affinera avec le temps. Si vous êtes amateurs de Bourgogne souple et soyeux, n'hésitez pas à le faire vieillir quelques années en cave, il possède un excellent potentiel de garde. Finale longue et fruitée.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un magret de canard aux cerises ou des gibiers à plumes (faisans, perdreaux). Après vieillissement, parfait une Epoisses ou Langres.

Commentaires du sommelier :

Le domaine a été fondé à Chassagne-Montrachet en 1973 par René et Thérèse Lamy Pilot. Aujourd'hui leurs enfants prennent soins de ces parcelles dont le cru « Les Argilliers », très réputé à Saint Aubin. Ce terroir offre toujours des vins d'une grande fraîcheur, d'une élégance et d'un équilibre unique. Le vignoble est exposé sud-est, sur à un coteau fort pentu (20 à 25%) et bénéficie d'une grande amplitude thermique qui concourt à l'équilibre naturel du vin. Le sol y est peu profond, accroché à une roche-mère dure, de marnes brunes calcaires. Sous 30 à 40 cm de marnes se cache une forte proportion d'argile, qui donne son nom à la parcelle.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

