

# **SAINT-AUBIN 1<sup>er</sup> Cru**

## **« Les Frionnes »**

**REGION :** Bourgogne

**APPELLATION :** AOC Saint-Aubin

**LIEU-DIT :** «Les Frionnes », terroir jouxtant la commune, en bas de coteau, située entre Les Perrières, Les Champs et le Sentier du Clou

**LIEU DE PRODUCTION :** Commune de Saint-Aubin

**SURFACE TOTALE :** 34a

**EXPOSITION :** SUD-EST

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire

**CEPAGE :** Chardonnay 100%

**MODE DE TAILLE :** taille courte en Guyot

**ANNEE DE PLANTATION :** 1970 et 1983

### **Vendange manuelle**

Fouillage et éraflage systématique de la vendange.

Les vins de Saint-Aubin sont dans la même veine que ceux de Puligny-Montrachet, à savoir fins, délicats et aromatiques. Ne cherchons pas ici la puissance et le gras d'un Meursault, nous serons déçus... Le terroir y est très minéral, les sols pauvres où l'on y produit donc des vins sensuels, à l'attaque vive et précise, souvent sur des arômes de beurre et de noisette, toujours guidés par la minéralité. En bouche, c'est un vin plutôt salin, dû une fois encore, à la minéralité du terroir, et cela se confirme jusqu'à la fin de bouche. Jeune, on reste sur la complexité des grands chardonnays de Côte d'Or. A la garde, on évolue sur un registre plus riche, plus beurré, ample sur des arômes de truffe blanche, de noisette, de miel frais. A déguster sur 3 ou 4 ans, en apéritif ou sur un plat de langoustine ou Saint-Jacques.

Température de consommation : 13/14°C.