

HENRI PION

Saint-Aubin

Millésime : 2015

3000 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Saint-Aubin

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



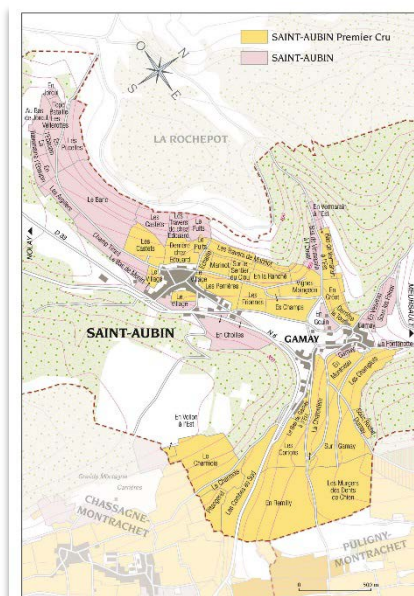
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



Saint-Aubin est l'une des appellations de la Côte de Beaune au rapport qualité-prix particulièrement attractif. Enclavé au cœur de la combe, voisin direct de Puligny et Chassagne-Montrachet, sa situation lui confère un climat d'une plus grande fraîcheur. Aire de l'AOC : 155 ha (30% de rouges)



AIRE DE PRODUCTION: Ce vin est issu de deux parcelles différentes âgées de plus de 40 ans.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, éraflés et élevés en fûts de chêne français durant 12 mois. Seulement 15% des fûts sont neufs. Pas de collage, filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Robe rouge rubis intense d'une belle brillance. Le nez frais sur la cerise juteuse très délicate et quelques touches d'amandes douces. Attaque en bouche souple sur un fruit tendre et une pointe de cacao. Des tanins veloutés avec une finale très longue. Appellation réputée pour les blancs, ce Saint-Aubin rouge mérite l'expérience !

POTENTIEL DE GARDE: A boire dès maintenant jusqu'à 5 ans de vieillissement.

TEMPERATURE DE SERVICE: 14 à 16 °C