



Desfontaine Frères

Fiche technique

SAINT- AUBIN 1ER CRU DERRIÈRE CHEZ EDOUARD

LA VIGNE

Type de Sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Est-Sud-Est

Altitude : 320m

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 40 ans

Superficie : 0.9 Hectares

Rendement Moyen : 45hl/ha

Production Moyenne : 1500 Bouteilles

LE VIN

Elaboration :

Vendanges et transport en contenant de faible volume.

Débourbage 12 à 24 heures après pressurage. Maîtrise des températures de fermentation.

Fermentation et élevage en fûts Bourguignons 12 mois, puis élevage d'harmonisation 4 mois. Mise en bouteille fin Janvier.

Dégustation :

Ce climat distille des parfums raffinés de noisette et d'amande, rond en bouche, équilibré par une pointe d'acidité bien ajustée et par une jolie minérale.

Accords met/Vin

Ce Saint Aubin accompagnera parfaitement vos viandes blanches, vos grenouilles ainsi que votre blanquette de veau à la crème.