

DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE



SAINT-AUBIN 1er CRU
Sur le Sentier du Clou

Ce vin porte une robe brodée de rayons de soleil. Toutes les nuances dorées apparaissent selon le cru et le millésime. Un vin ferme et caressant, un peu pointu dans sa jeunesse, puis gras et complet, de haute noblesse. Sa noblesse et sa distinction résident dans un équilibre subtil entre une élégante fraîcheur et une richesse onctueuse, sans excès, donnant une grande fluidité en bouche.

Appellation : Saint Aubin 1er Cru blanc

Age de la vigne : 5 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Terres blanches argileuses et très calcaires

Cépage : Chardonnay

Vinification : Eraflage à 100% ; pressurage ; débouillage puis fermentation alcoolique en cuve durant 8 à 10 jours ; élevage durant 8 à 10 mois en fût de chêne avec 20% à 30% de fûts neufs.

Caractéristique :

Visuelle : Robe dorée

Olfactif : Fleurs blanches, silex, amande verte, fleur d'oranger

Gustatif : Ferme, gras, complet

Accords mets/vin : Il s'accorde avec des poissons à texture ferme et les crustacés vapeur ou grillés. Un filet de volaille à la chair serrée sera lui aussi comblé.

37, rue du Général Leclerc
21420 Savigny-lès-Beaune - France
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

www.domaine-philippe-girard.com