

Saint-Aubin, "En Vesveau" Philippe le Hardi



Een echt juweeltje op een vrij steil terrein van 4,4 hectare, op minder dan 1 km van Meursault en Auxey-Duresses, op het oosten tot zuidoosten. Het is de trots van Domaine Philippe le Hardi, die er volgens mij de uitsluitende eigenaar van is.

Oorsprong: Au cœur de la côte des blancs, entre Chassagne et Pulligny, dans l'entourage immédiat du Montrachet, Saint-Aubin est un village vigneron du sud de la Côte de Beaune. Des terres blanches argileuses et très calcaires pour les blancs ; des sols où les argiles brunes sont plus présentes pour les rouges. Les pentes sont parfois fortes, orientées à l'est ou au sud-est.

Druiven: 100% Chardonnay

Vinificatie: Alcoholische en malolactische gisting op vat, gevolgd door 16 maanden op vatlagerig, waarvan 15% nieuw.

Degustatie: Hij onderscheidt zich door zijn rondheid, soepelheid en complexiteit. Hij is rijk en zeer expressief, met fruitige aroma's die aanwezig zijn zonder te overheersen. Toetsen van vers fruit en een evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij zeevruchten, ceviche van zeebaars, preitaart of verse kaas.