



DOMAINE ROUX



Nome: SAINT AUBIN 1° CRU LES CORTONS

Annata: 2015

Regione: BOURGOGNE COTE DE BEAUNE

Denominazione: SAINT AUBIN 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5° generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru. Il terreno composto da terre bianche argillose e calcaree su pendii ripidi esposti a est e a sud-est ad un'altitudine di 300-350 mt di altitudine

In cantina: raccolta manuale; fermentazione tradizionale ed affinamento per circa 12-14 mesi in barriques di cui 25% di legno nuovo.

Caratteristiche: dal carattere di grande nobiltà ed eleganza questo Saint-Aubin sembra ricamato dai raggi solari. Tutte le sfumature dorate appaiono secondo l'annata. Nella sua giovinezza combina aromi di fiori bianchi, mandorla fresca, fiore d'arancio. Con l'età, evoca ricchezza: cera d'api e miele, pasta di mandorle, cannella. Un vino fermo e carezzevole, un po' irruento in gioventù, per poi divenire più rotondo e di grande finezza per dare grande piacevolezza in bocca.

Abbinamenti: un vino con questa personalità, si abbina molto bene a preparazioni ben strutturate a base di pesce e crostacei, ma anche con un rollé di filetto di faraona ripieno.

Servizio: 12-14 °C