



# SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU

*En Remilly*



## LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : calcaire marneux

Age de la vigne : 15 ans

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage à l'encuvage et débourbage

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne

Élevage en fûts de chêne de 12 mois puis en cuve inox pendant 5 mois

## SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec un apéritif, des bouchées à la reine, à pâtes dures type Comté ou des poissons.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 3 et 6 ans avant de le consommer.

---

**AURORE BACHELET**

*Grands Vins de Bourgogne*

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : [contact@auore-bachelet.com](mailto:contact@auore-bachelet.com)

[www.auore-bachelet.com](http://www.auore-bachelet.com)