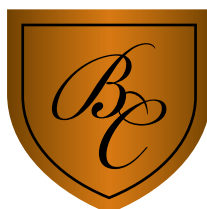


Bouthenet-Clerc

SAINT-AUBIN 1^{ER} CRU EN REMILLY



TERROIRS

CÉPAGE	100% Chardonnay
SURFACE	0,28 hectare
SOLS	Calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Début de fermentation alcoolique en cuve inox sous contrôle des températures (17 à 20°C). Entonnage à mi-fermentation (20 % de futs neuf). Elevage d'un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

Situées juste derrière le Montrachet, à mi coteau et en sortie de combe, les parcelles «En Remilly» sont exposées plein sud sur un sol peu profond et caillouteux. La robe jaune citron est limpide et brillante. Gourmand, le bouquet dévoile des notes d'acacia de coings et de pommes croquantes nuancées par des notes minérales de pierres blanches. Ample, la bouche est soutenue offrant une belle tension et de belles acidités.

ACCORDS

C'est un vin qui aime la précision dans l'assiette. Fruits de mer, poissons fins ou volailles en crème. seront parfaitement adaptés.

SERVICE & GARDE

Servir à 10 - 13°C / A déguster dans les 3 - 5 ans

«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»

ANTOINE CLERC

10, rue Saint-Louis, Hameau de Mercey
71150 Cheilly-lès-Maranges - France

contact@bouthenet-clerc.fr

06 15 32 78 77

WWW.BOUTHENET-CLERC.FR